

PRODUKTSPEZIFIKATION · PRODUCT SPECIFICATION



68°Noord · mission vision GmbH · Hegholt 59, 22179 Hamburg

Tel. +49 40 4600 58 39 · www.68noord.de

CONFIDENTIAL: Not to be copied or distributed without written approval from mission vision GmbH

Artikelnummer Art. No.: 1213 · Kammuschelfleisch in Tempurateig	Version: 1
Erstellt von: Rune Möller · QM	13.07.2026
Geprüft von: Sandra Eisel · QM	13.07.2026
Freigegeben von: Tim Eisel · CEO	13.07.2026

FELD | FIELD

EINGABE | INPUT

HINWEIS | NOTE

A · ALLGEMEINE ANGABEN | GENERAL INFORMATION

Artikelnummer Article Number	1213	
Marke Brand	68° Noord	
Produktname Product Name	Kammuschelfleisch in Tempurateig Tempura Scallops	
Rechtl. Bezeichnung Legal Name	Kammuschelfleisch in Tempurateig, vorfrittiert, tiefgefroren Tempura Scallops, frozen, pre-fried	
Herkunft Country of Origin	Argentinien Argentina	
EU-Zulassungsnummer EU Approval No.	DE HH 00083 EG	
Mengeneinheit Unit	kg	

B · FISCH- & SEAFOOD-ANGABEN | FISH & SEAFOOD INFORMATION

Fischart Fish Type	Kammmuschel Scallop	
Lat. Bezeichnung Latin Name	Zygochlamys patagonica	
Fanggebiet (FAO) Fishing Area (FAO)	FAO 41 – Südwestatlantik Southwest Atlantic	
Fangmethode Fishing Method	Schleppnetze Trawls	
Produktionsmethode Production Method	Wildfang Wild catch	
Verarbeitungszustand Processing State	Glasiert, tiefgefroren, vorfrittiert glazed, frozen, pre-fried	
Sub-Fanggebiet Sub-Fishing Area	Nicht anwendbar None existend	
Größe / Kaliber Size / Grade	Nicht anwendbar None existend	

C · ZUTATEN & GLASUR | INGREDIENTS & GLAZING

Zutatenverzeichnis Ingredients	Kammuschelfleisch 60%, Panade 40% (Wasser, Weizenmehl, Rapsöl, Maismehl, modifizierte Weizenstärke, Salz, modifizierte Maisstärke, Petersilie, Backtreibmittel: E450, Hefe, Säureregulator: E500, Zwiebelpulver, Traubenzucker, Knoblauchpulver, karamellisierter Zuckersirup) SCALLOP MEAT 60%, breeding 40% (water, wheatflour, rapeseed oil, cornmeal, modified wheat starch, salt, modified corn starch, parsley, raising agent: E450, yeast, acidity regulator: E500, onion powder, dextrose, garlic powder, caramelized sugar syrup)	
E-Nummern E-numbers	E450, E500	
Glasuranteil Glazing content	Keine None	
Nettogewicht Net weight	8 x 600 g = 4.800 g	
Bruttogewicht inkl. Glasur Gross weight		

D · ALLERGENE ALLERGENS		
Allergen Allergen	x = enthalten · s = Spuren · – = nicht enthalten	Anmerkung Note
Krebstiere Crustaceans	–	
Fisch Fish	–	
Weichtiere Mollusks	x	
Schwefeldioxid / Sulfite SO ₂ / Sulfites	–	
Soja Soy	–	
Milch / Laktose Milk / Lactose	–	
Gluten gluten	x	
Deklarationspflichtige Zusätze Additive declarations	Keine None	

E · NÄHRWERTE PRO 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g		
Nährwert Nutrient	Menge Amount	Einheit Unit
Brennwert Energy	676 kJ / 162 kcal	kJ + kcal
Fett Fat	6,2 g	g
– davon gesättigte Fettsäuren saturated fat	0,5 g	g
Kohlenhydrate Carbohydrates	14 g	g
– davon Zucker of which sugars	0,5 g	g
Eiweiß Protein	12,2 g	g
Salz Salt	1 g	g
Ballaststoffe Fibre	0 g	g

F · LAGERUNG & MHD STORAGE & SHELF LIFE		
Lagertemperatur Storage temperature	-18 °C oder weniger -18°C or below	°C
MHD ab Produktion BBD from production	24 Monate 24 months	Monate months
Auftauhinweis Thawing note	Nicht wieder einfrieren Do not refreeze after thawing	
Verzehrhinweis Usage note	Nur durchgegart verzehren Consume only when fully cooked	

G · LOGISTIK & VERPACKUNG LOGISTICS & PACKAGING		
Parameter	Wert Value	Einheit Unit
Nettogewicht Einzelverpackung Net weight per unit	600 g	g
Stück je Umkarton Pieces per carton	8	Stück pcs
Kartons je Palette Cartons per pallet	108	Kartons
Barcode Masterkarton Barcode Master Carton	4260720432444	EAN-13
Barcode Einzelverpackung Barcode unit	4260720432451	
Masterkarton Material Master Carton Material	Wellpappe Corrugated cardboard	
Verpackungsart Packaging type	Karton Carton	
Die Verpackung entspricht den geltenden EU-Verpackungsvorschriften Packaging complies with applicable EU packaging legislation	Yes	
Maße Umkarton H×B×T Carton dimensions	16,5 cm x 20 cm x 40 cm	cm

H · SENSORISCHE KRITERIEN | SENSORY CRITERIA

Merkmal Attribute	Spezifikation Specification	Methode Method
Farbe Color	Produkttypisch, gleichmäßig goldgelbe bis hellbraune Tempurapanade, keine Verfärbungen Product-typical, uniform golden to light brown tempura coating, no discoloration	Visuell Visual
Geruch Odor	Frisch, produkttypisch, frei von Fremdgerüchen Fresh, typical, free from off-odours	Sensorisch Sensory
Textur Texture	Tempurapanade fest haftend, Kammuschelfleisch fest und saftig, nicht matschig oder wässrig Tempura coating firmly adhered, scallop meat firm and juicy, not mushy or watery	Taktil Tactile
Aussehen Appearance	Gleichmäßig panierte Kammuscheln, keine Gefrierbrandstellen, keine übermäßigen Eiskristalle, keine Beschädigungen oder Bruch Uniformly breaded scallops, no freezer burn, no excessive ice crystals, no damage or breakage	Visuell Visual
Fremdkörper Foreign bodies	Keine physischen Fremdkörper No physical foreign bodies	Visuell Visual

I · MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE | MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Parameter	Grenzwert + Einheit Limit + Unit	Prüfmethode Test Method
Salmonella spp.	Nicht nachweisbar Not detectable (25g)	EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar Not detectable (25g)	EN ISO 11290-1/2
E. coli	≤ 10 KBE/g	EN ISO 16654
Coagulase-pos. Staphylokokken	≤ 100 KBE/g	EN ISO 6888-1
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (TPC)	≤ 5 × 10 ⁵ KBE/g	EN ISO 4833-1

J · PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER | PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS

Parameter	Spezifikation Specification	Methode Method
Schwermetalle: Cadmium	≤ 1,0 mg/kg (VO 1881/2006)	EN 13805 / ICP-MS
Schwermetalle: Blei Lead	≤ 0,3 mg/kg (VO 1881/2006)	EN 13805 / ICP-MS
Schwermetalle: Quecksilber Mercury	≤ 0,5 mg/kg (VO 1881/2006)	EN 13805 / ICP-MS

K · ZERTIFIZIERUNGEN | CERTIFICATIONS

Nachhaltigkeitszertifikat Sustainability cert.	[fehlt – beim Produzenten anfragen missing]	Zertifikat-Nr. + Gültig bis Cert. No. + Valid until
IFS Food / BRC	[fehlt missing]	Nr. + Gültigkeit
GVO-frei GMO-free	Ja Yes (gem. VO (EG) 1829/2003)	gem. VO (EG) 1829/2003

L · PRODUKTBILDER | PRODUCT IMAGES



Kammuschelfleisch in Tempurategel
TEMPURA SCALLOPS
(Zygochlamys patagonica)
Niedergefroren / vorfrittiert |
frozen | pre-fried

Artikelnummer / Article number: 1213

Fanggebiet / Fishing Area: Südvestalantik, FAO 41
Südwest Atlantik, FAO 41

Fanggerätekategorie / Fishing gear category:
Schleppnetze / Trawls

Allergene/Allergens: Weichtier, Gluten / mollusks, gluten

Halbbarkeitsinformation/ Shelf Life information:
Im Gefrierschrank, -18°C, siehe Mindesthaltbarkeitsdatum / In the freezer, -18°C, see best before date
Im Kühlschrank, +4°C, 24 Stunden / In the refrigerator +4°C, 24 hours
Bei Raumtemperatur, 20°C, max. 4 Stunden / At room temperature, 20°C, max. 4 hours
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren / Do not freeze again after defrosting

Zusatz- und Verschleißstoffe: KAMMUSCHELFLEISCH (Zygochlamys patagonica) 60 %, Panade 40 % (Weizen, Weizenmehl, Rapeseed, Maismehl, modifizierte Weizenstärke, Salz, modifizierte Maisstärke, Potentilla, Backtriebmittel, E450, Hefe, Säureregulator, E550, Zuckerpulver, Traubenzucker, Knoblauchpulver, karamellisierter Zuckersirup) SCALLOP MEAT (zygochlamys patagonica) 60%, breading 40% (wheat, wheatflour, rapeseed oil, cornmeal, modified wheat starch, salt, modified corn starch, parsley, raising agent: E450, yeast, acidity regulator: E550, onion powder, dextrose, garlic powder, caramelized sugar syrup)

Bei -18°C mindestens haltbar bis / Best before at -18°C: 02.06.2026

Nährwerte kcal/kJ pro 100 Gramm / Nutritional values kcal/kJ per 100 grams:
Energie / Energy 162 kcal / 676 kJ
Fett / Fat 6,2 Gramm/grams
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fat 0,5 Gramm/grams
Kohlenhydrat Zucker / Carbohydrates Sugar 14,0 Gramm/grams
davon Zucker / of which Sugar 0,5 Gramm/grams
Eiweiß / Protein 12,2 Gramm/grams
Salz / Salt 1,0 Gramm/grams

Gesamtgewicht inkl. Glasur / Gross weight incl. glazing: 8 x 0,6 kg = 4,8 kg
Netto weight / Nettogewicht: 8 x 0,6 kg = 4,8 kg
Chargen / Charge Nr.: P0202603-99/PV26112

68 NOORD
Mollusken
Produziert für / Produced for
Mission von GmbH
Hauptstr. 10
22176 Hamburg
www.68noord.com
info@68noord.com
Tel.: +49 40 324 14 730

DE
HAMBURG
GG