

PRODUKTSPEZIFIKATION · PRODUCT SPECIFICATION



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

Tel. +49 40 524 71 47 30 · www.68noord.com

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

Artikelnummer Art. No.: 1089 · Jakobsmuschel	Version: 1
Erstellt von: Rune Möller · QM	22.06.2026
Geprüft von: Sandra Eisel · QM	22.06.2026
Freigegeben von: Tim Eisel · CEO	22.06.2026

FELD | FIELD

EINGABE | INPUT

HINWEIS | NOTE

A · ALLGEMEINE ANGABEN | GENERAL INFORMATION

Artikelnummer Article Number	1089	
Marke Brand	68° Noord	
Produktname Product Name	Jakobsmuscheln XL, ganz, roh, tiefgefroren, 5 kg Scallops XL, whole, raw, frozen, 5 kg	
Rechtl. Bezeichnung Legal Name	Jakobsmuscheln, ganz, tiefgefroren Scallops, whole, frozen	
Herkunft Country of Origin	Norwegen Norway	
EU-Zulassungsnummer EU Approval No.	DE HH 00041 EG	
Mengeneinheit Unit	kg	

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

Fischart Fish Type	Jakobsmuschel Scallop	
Lat. Bezeichnung Latin Name	Pecten maximus	
Fanggebiet (FAO) Fishing Area (FAO)	FAO 27.2.a – Nordostatlantik, Norwegen North East Atlantic, Norway	
Fangmethode Fishing Method	Taucherfang Hand-dived	
Produktionsmethode Production Method	Wildfang Wild catch	
Verarbeitungszustand Processing State	Roh, ganz, tiefgefroren, glasiert Raw, whole, frozen, glazed	
Sub-Fanggebiet Sub-Fishing Area	FAO 27.2.a	
Größe / Kaliber Size / Grade	XL	

C · ZUTATEN & GLASUR | INGREDIENTS & GLAZING

Zutatenverzeichnis Ingredients	Jakobsmuscheln, Wasser (Glasur) Scallops, Water (glaze)	
E-Nummern E-numbers	Keine None	
Glasuranteil Glazing content	5%	
Nettogewicht Net weight	5.000 g	
Bruttogewicht inkl. Glasur Gross weight	5.250 g	

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	–	
Sonstige Allergene Other allergens	–	
Deklarationspflichtige Zusätze Additive declarations	Keine None	

E · NÄHRWERTE PRO 100 g | NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Nährwert Nutrient	Menge Amount	Einheit Unit
Brennwert Energy	334 kJ / 80 kcal	kJ + kcal
Fett Fat	0,8 g	g
– davon gesättigte Fettsäuren saturated fat	0,0 g	g
Kohlenhydrate Carbohydrates	< 1 g	g
– davon Zucker of which sugars	0,0 g	g
Eiweiß Protein	16,0 g	g
Salz Salt	0,1 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	5.000 g	g
Stück je Umkarton Pieces per carton	Nicht anwendbar None existend	Stück pcs
Kartons je Palette Cartons per pallet	108	Kartons
Barcode Masterkarton Barcode Master Carton	4260720431249	EAN-13
Barcode Einzelverpackung Barcode unit	Nicht anwendbar None existend	
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	15,50 cm x 19 cm x 39 cm	cm

H · SENSORISCHE KRITERIEN | SENSORY CRITERIA

Merkmal Attribute	Spezifikation Specification	Methode Method
Farbe Color	Produkttypisch, gleichmäßig, keine Verfärbungen Product-typical, uniform, no discoloration	Visuell Visual
Geruch Odor	Frisch, produkttypisch, frei von Fremdgerüchen Fresh, typical, free from off-odours	Sensorisch Sensory
Textur Texture	Zart und Fest, nicht wässrig, produkttypisch Tender and firm, not watery, product-typical	Taktil Tactile
Aussehen Appearance	Keine Gefrierbrand, keine Eiskristalle (über Glasur hinaus) No freezer burn, no ice crystals	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 mg/kg (VO 1881/2006)	EN 13805 / ICP-MS
Schwermetalle: Blei Lead	≤ 1,5 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

XL JAKOBSMUSCHEL/ XL SCALLOPS (Pecten Maximus)
tiefgefroren | roh | ganz | frozen | raw | whole

Artikelnummer / Article number: 1089

Fanggebiet / Fishing Area.: Norwegen, FAO 27.2.a / Norway, FAO 27.2.a
Fanggerätekategorie / Fishing gear category: Taucherfang / hand-dived
Fischereierzeugnis/ Fish product

Allergene/Allergens: Weichtier / mollusc

Haltbarkeitshinweise/Shelf Life Information:

Im Gefrierschrank, -18°C, siehe Mindesthaltbarkeitsdatum / In the freezer, -18°C, see best before date in 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.

Eingefroren am / Frozen on: 06.06.2025
Bei -18°C mindestens haltbar bis / Best before at -18°C: 06.06.2027

Nährwerte kcal/kJ pro 100 Gramm / Nutritional values kcal/kJ per 100 grams:

Energie / Energy:	80	kcal / 334 kJ
Fett / Fat	0.8	Gramm/grams
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fat	0.0	Gramm/grams
Kohlenhydrate/ Carbohydrates	<1g	Gramm/grams
davon Zucker / of which Sugar	0.0	Gramm/grams
Eiweiß / Protein	16.0	Gramm/grams
Salz / Salt	0.1	Gramm/grams

Gesamtgewicht inkl. Glasur / Gross weight incl. glazing: 5.25 kg
Net weight / Nettogewicht: 5 kg
Chargen / Charge Nr.: PO202604-106



Produziert für / Produced for:
mission vision GmbH
Hegholt 59
22179 Hamburg
www.68noord.com
info@68noord.com
Tel.: +49 40 524 714
75h



