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.: 1218 · Königskrabbe	Version: 1
Erstellt von: Rune Möller · QM	08.06.2026
Geprüft von: Sandra Eisel · QM	08.06.2026
Freigegeben von: Tim Eisel · CEO	08.06.2026

A · ALLGEMEINE ANGABEN | GENERAL INFORMATION

FELD | FIELD	EINGABE | INPUT	HINWEIS | NOTE
Artikelnummer | Article Number	1218	
Marke | Brand	68° Noord	
Produktname | Product Name	Königskrabbe Beine und Scheren, gesplittet, gekocht, M | King Crab Legs and Claws, split, cooked, M	
Rechtl. Bezeichnung | Legal Name	Königskrabbe, Beine und Scheren, gesplittet, glasiert, gekocht, tiefgefroren | King crab legs and claws, split, glazed, cooked, frozen	
Herkunft | Country of Origin	Norwegen | Norway	
EU-Zulassungsnummer | EU Approval No.	DE HH 00083 EU	
Mengeneinheit | Unit	kg	

B · FISCH- & SEAFOOD-ANGABEN | FISH & SEAFOOD INFORMATION	
Fischart | Fish Type	Königskrabbe | King Crab
Lat. Bezeichnung | Latin Name	Paralithodes camtschaticus
Fanggebiet (FAO) | Fishing Area (FAO)	FAO 27 – Nordostatlantik, Barentssee | North East Atlantic, Barents Sea
Fangmethode | Fishing Method	Reusen und Fallen | Pots and traps
Produktionsmethode | Production Method	Wildfang | Wild catch
Verarbeitungszustand | Processing State	Gekocht, glasiert, tiefgefroren, gesplittet | Cooked, glazed, frozen, split
Sub-Fanggebiet | Sub-Fishing Area	*Nicht anwendbar | None existend*
Größe / Kaliber | Size / Grade	M

C · ZUTATEN & GLASUR | INGREDIENTS & GLAZING	
Zutatenverzeichnis | Ingredients	Königskrabbe, Wasser (Glasur) King Crab, Water (glaze)
E-Nummern | E-numbers	Keine | None
Glasuranteil | Glazing content	10%
Nettogewicht | Net weight	6 x 360g = 2160 g
Bruttogewicht inkl. Glasur | Gross weight	6 x 400g = 2400 g

D · ALLERGENE | ALLERGENS

Allergen | Allergen	**x = enthalten · s = Spuren · – = nicht enthalten**	*Anmerkung | Note*
Krebstiere | Crustaceans	**x**	
Fisch | Fish	–	
Weichtiere | Mollusks	–	
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	406 kJ / 97 kcal	kJ + kcal
Fett | Fat	1,5 g	g
– davon gesättigte Fettsäuren | saturated fat	0,1 g	g
Kohlenhydrate | Carbohydrates	0 g	g
– davon Zucker | of which sugars	0 g	g
Eiweiß | Protein	19 g	g
Salz | Salt	0,25 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	360 g	g
Stück je Umkarton | Pieces per carton	6	Stück | pcs
Kartons je Palette | Cartons per pallet	28	Kartons
Barcode Masterkarton | Barcode Master Carton	4260720431416	EAN-13
Barcode Einzelverpackung | Barcode unit	4260720430426	
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	*21 cm x 39,3 cm x 43 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	Fest, nicht wässrig, produkttypisch | 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	≤ 0,5 mg/kg (VO 1881/2006)	EN 13805 / ICP-MS
Schwermetalle: Blei | Lead	≤ 0,5 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