

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.: 1225 · Meeresfrüchte-Mischung für Seafood Boil	Version: 1
Erstellt von: Rune Möller · QM	14.07.2026
Geprüft von: Sandra Eisel · QM	14.07.2026
Freigegeben von: Tim Eisel · CEO	14.07.2026

FELD | FIELD

EINGABE | INPUT

HINWEIS | NOTE

A · ALLGEMEINE ANGABEN GENERAL INFORMATION		
Artikelnummer Article Number	1225	
Marke Brand	68° Noord	
Produktname Product Name	Meeresfrüchte-Mischung für Seafood Boil, gekocht Seafood Boil Selection, cooked	
Rechtl. Bezeichnung Legal Name	Meeresfrüchte-Mischung für Seafood Boil, glasiert, gekocht, tiefgefroren Seafood Boil Selection, glazed, cooked, frozen	
Herkunft Country of Origin	Norwegen Norway	
EU-Zulassungsnummer EU Approval No.	DE HH 00083 EU	
Mengeneinheit Unit	kg	

B · KOMPONENTENMATRIX COMPONENT MATRIX – Alle Seafood-Zutaten / All seafood ingredients		
Mischprodukt mit 5 Komponenten aus unterschiedlichen Fanggebieten und Produktionsmethoden. Mixed product – 5 components from different origins.		
Zutat Ingredient (+ Zustand State)	Lat. Name · FAO-Gebiet · Herkunft (+ Fangmethode Fishing Method)	Produktionsmethode (+ MSC/ASC Status)
Schneekrabbe Snow Crab Gekocht Cooked	Chionoecetes opilio FAO 27 – Nordost-Atlantik, Barentssee NE Atlantic, Barents Sea Reusen und Fallen Pots and Traps	Meeresfischerei Wild catch
Königskrabbe King Crab Gekocht Cooked	Paralithodes camtschaticus FAO 27 – Nordost-Atlantik, Barentssee NE Atlantic, Barents Sea Reusen und Fallen Pots and Traps	Meeresfischerei Wild catch
Black Tiger Garnele Black Tiger Prawn Roh Raw	Penaeus monodon Bangladesch Bangladesh (kein FAO-Code) Aquakultur Aquaculture	Aquakultur Aquaculture
Venusmuschel Clam Gekocht Cooked	Meretrix lyrata FAO 71 – Mittlerer Westpazifik Central West Pacific Dredgen Dredging	Meeresfischerei Wild catch
Kaltwassergarnele Cold Water Shrimp Gekocht Cooked	Pandalus borealis FAO 21 – Nordwest-Atlantik NW Atlantic Schleppnetz Trawl	Meeresfischerei Wild catch
⚠ Kein MSC/ASC-Claim für das Gesamtprodukt möglich – nicht alle Komponenten sind zertifiziert. No MSC/ASC claim possible for the whole product – not all components are certified.		

C · ZUTATEN & GLASUR | INGREDIENTS & GLAZING

Zutatenverzeichnis Ingredients	gekochte Schneekrabbe (Chionoecetes opilio) aus dem Nordostatlantik,Barentssee, FAO 27, gekochte Königskrabbe (Paralithodes camtschaticus) aus dem Nordostatlantik,Barentssee, FAO 27, rohe Black Tiger Garnelen (Penaeus monodon) aus Aquakultur, Bangladesch, gekochte Venusmuscheln (Pandalus borealis) aus dem mittleren Westpazifik, FAO 71, gekochte Kaltwassergarnelen (Meretrix lyrata) aus dem Nordwestatlantik, FAO 21, Wasser (Glasur) cooked snow crab and cooked king crab from North East Atlantic, Barents Sea, FAO 27, raw black tiger prawns from aqua culture, Bangladesch, cooked clams from Central Westpacific, FAO 71, cooked cold water shrimps from North West Atlantic, FAO 21, water(glazing)	
E-Nummern E-numbers	Keine None	
Glasuranteil Glazing content	10%	
Nettogewicht Net weight	6 x 675 g = 4.050 g	
Bruttogewicht inkl. Glasur Gross weight	6 x 750 g = 4.500 g	

D · ALLERGENE | ALLERGENS

Allergen Allergen	x = enthalten · s = Spuren · – = nicht enthalten	Anmerkung Note
Krebstiere Crustaceans	x	
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	406 kJ / 97 kcal	kJ + kcal
Fett Fat	1,3 g	g
– davon gesättigte Fettsäuren saturated fat	0,3 g	g
Kohlenhydrate Carbohydrates	0,8 g	g
– davon Zucker of which sugars	0 g	g
Eiweiß Protein	18,2 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	675 g	g
Stück je Umkarton Pieces per carton	6	Stück pcs
Kartons je Palette Cartons per pallet	28	Kartons
Barcode Masterkarton Barcode Master Carton	4260720432789	EAN-13
Barcode Einzelverpackung Barcode unit	4260720432772	
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 HxBxT 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



MEERESFRÜCHTE-MISCHUNG FÜR SEAFOOD BOIL
SEAFOOD BOIL SELECTION

DE
HI 00083
EU

Artikelnummer/ Article number: 1225

Zutaten/Ingredients: gekochte Schneekrabbe (Chionoecetes opilio) aus dem Nordatlantik, Barentssee, FAO 27, gekochte Königskrabbe (Paralithodes cambricatus) aus dem Nordatlantik, Barentssee, FAO 27, rohe Black Tiger Garnelen (Penaeus monodon) aus Aquakultur, Bangladesch, gekochte Venusmuscheln (Pandula borealis) aus dem mittleren Westpazifik, FAO 71, gekochte Kaltwassergarnelen (Maretia lysida) aus dem Nordwestatlantik, FAO 21, Wasser (Glaser) | cooked snow crab and cooked king crab from North East Atlantic, Barents Sea, FAO 27, raw black tiger prawns from aqua culture, Bangladesh, cooked clams from Central Westpacific, FAO 71, cooked cold water shrimps from North West Atlantic, FAO 21, water(glazing)

Allergene/Allergens: Krebstiere, Weichtiere/Crustaceans, molluscs

Haltbarkeitshinweise/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.

Eingefroren am / Frozen on: 16.07.2025
Black Tiger Garnelen | Black Tiger Prawns:

Bei -18°C mindestens haltbar bis / Best before at -18°C: 15.07.2027

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

Energie / Energy	96.5 kcal / 406 kJ
Fett / Fat	1.3 Gramm/grams
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fat	0.3 Gramm/grams
Kohlenhydrate / Zucker / Carbohydrates / Sugar	0.8 Gramm/grams
davon Zucker / of which Sugar	0.0 Gramm/grams
Eiweiß / Protein	16.2 Gramm/grams
Salz / Salt	1.0 Gramm/grams

Inhalt / Content:
Gesamtgewicht (inkl. Glaser) / Gross weight (incl. Glazing):
6 x 750g = 4500g
Nettoflutmenge / Net weight: 6 x 675g = 4050g
Chargen/Charge Nr.: PV