

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.: 2110 · Krabben Burger	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	2110	
Marke Brand	68° Noord	
Produktname Product Name	Krabben Burger Crab burger	
Rechtl. Bezeichnung Legal Name	Krabben Burger, paniert, vorgebacken, tiefgefroren Crab burger, breaded, pre-baked, 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	Schneekrabbe Snow Crab	
Lat. Bezeichnung Latin Name	Chionoecetes opilio	
Fanggebiet (FAO) Fishing Area (FAO)	FAO 27 – Nordostatlantik, Barentssee North East Atlantic, Barents Sea	
Fangmethode Fishing Method	Fallen Traps	
Produktionsmethode Production Method	Wildfang Wild catch	
Verarbeitungszustand Processing State	Paniert, vorgebacken, tiefgefroren breaded, pre-baked, frozen	
Sub-Fanggebiet Sub-Fishing Area	Nicht anwendbar None existend	
Größe / Kaliber Size / Grade	Nicht anwendbar None existend	

C · ZUTATEN & GLASUR | INGREDIENTS & GLAZING

Zutatenverzeichnis Ingredients	Schneekrabbe, Krebsfleisch, Garnelen, Karotte, Rapsöl, Maisstärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose (E461), Xanthan (E415)), Weizenmehl, Trinkwasser, Salz, Zucker, Hefe, Weizengluten Snow crab, crab meat, shrimp, carrot, rapeseed oil, corn starch, thickeners (methylcellulose (E461), xanthan gum (E415)), wheat flour, drinking water, salt, sugar, yeast, wheat gluten	
E-Nummern E-numbers	E461, E415	
Glasuranteil Glazing content	Keine None	
Nettogewicht Net weight	30 x 100g = 3.000 g	
Bruttogewicht inkl. Glasur Gross weight		

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	–	
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	785 kJ / 188 kcal	kJ + kcal
Fett Fat	9,0 g	g
– davon gesättigte Fettsäuren saturated fat	0,9 g	g
Kohlenhydrate Carbohydrates	16 g	g
– davon Zucker of which sugars	2 g	g
Eiweiß Protein	8,0 g	g
Salz Salt	1,3 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	100 g	g
Stück je Umkarton Pieces per carton	30	Stück pcs
Kartons je Palette Cartons per pallet		Kartons
Barcode Masterkarton Barcode Master Carton	4260720432574	EAN-13
Barcode Einzelverpackung Barcode unit	4260720432567	
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	14 cm x 21,5 cm x 30,5 cm	cm

H · SENSORISCHE KRITERIEN | SENSORY CRITERIA

Merkmal Attribute	Spezifikation Specification	Methode Method
Farbe Color	Produkttypisch, gleichmäßig goldgelbe bis hellbraune Panade, keine Verfärbungen Product-typical, uniform golden to light brown breading, no discoloration	Visuell Visual
Geruch Odor	Produkttypisch, angenehm, frei von Fremd- und Verderbsgerüchen Product-typical, pleasant, free from off-odours and spoilage odours	Sensorisch Sensory
Textur Texture	Panade fest haftend, Burger kompakt und stabil, nicht matschig oder wässrig Breading firmly adhered, burger compact and stable, not mushy or watery	Taktil Tactile
Aussehen Appearance	Gleichmäßige Form und Panierung, keine Gefrierbrandstellen, keine übermäßigen Eiskristalle, keine Beschädigungen Uniform shape and breading, no freezer burn, no excessive ice crystals, no damage	Visuell Visual
Fremdkörper Foreign bodies	Keine physischen Fremdkörper; Schalenreste produktbedingt vereinzelt möglich No physical foreign bodies; occasional shell fragments may occur as product-related	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

