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.: 2113 · Königskrabben Seafood Boil Cluster		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	2113	
Marke | Brand	68° Noord	
Produktname | Product Name	Königskrabben Seafood Boil Cluster, ganz, gekocht, | King crab seafood boil cluster, whole, cooked,	
Rechtl. Bezeichnung | Legal Name	Königskrabben Cluster, glasiert, gekocht, tiefgefroren | King crab cluster, glazed, cooked, frozen	
Herkunft | Country of Origin	Norwegen | Norway	
EU-Zulassungsnummer | EU Approval No.	DE HH 00083 EG	
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 | Cooked, glazed, frozen
Sub-Fanggebiet | Sub-Fishing Area	*Nicht anwendbar | None existend*
Größe / Kaliber | Size / Grade	XS (100-200 g)

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	9.100 g
Bruttogewicht inkl. Glasur | Gross weight	10.000 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	9.100 g	g
Stück je Umkarton | Pieces per carton	*Nicht anwendbar | None existend*	Stück | pcs
Kartons je Palette | Cartons per pallet	32	Kartons
Barcode Masterkarton | Barcode Master Carton	4260720432710	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	17cm x 39,5cm x 47 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

KÖNIGSKRABBEN SEAFOOD BOIL CLUSTER /
KING CRAB SEAFOOD BOIL CLUSTER
(Paralithodes camtschaticus)
tiefgefroren | glasiert | gekocht /
frozen | glazed | cooked

68° NOORD
SEAFOOD PASSION

Artikelnummer / Article number: 2113

Fanggebiet / Fishing Area: Nord Ost Atlantik,
Barentssee, FAO 27 / North East Atlantic, Barents Sea, FAO 27
Fanggerätekategorie / Fishing gear category:
Reusen und Fallen / Pots and Traps
Fangmethode / Catch method: Wildfang / Wild catch

Allergene/Allergens: Krebstiere/Crustaceans

Bei -18°C mindestens haltbar bis / Best before at -18°C: 31.10.2027

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.

Inhalt / Content:
Gesamtgewicht inkl. Glasur / Gross weight incl. glazing: 10 kg
Net weight / Nettogewicht: 9,1 kg

Chargen / Charge Nr.: PO202511-73 / PV26060

Produziert für/Produced for:
mission vision GmbH
Hegholt 59
22179 Hamburg
www.68noord.com
info@68noord.com
Tel.: +49 40 524 714 730

DE
HH-00083
EG

4 260720 432710

Nährwerte pro 100 Gramm / Nutritional values per 100 grams:

Energie / Energy	97	kcal / 406 kJ
Fett / Fat	1,5	Gramm/grams
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fat	0,1	Gramm/grams
Kohlenhydrate/ Zucker / Carbohydrates / Sugar	0	Gramm/grams
davon Zucker / of which Sugar	0	Gramm/grams
Eiweiß / Protein	19	Gramm/grams
Salz / Salt	0,25	Gramm/grams
Ballaststoffe / Fiber	0	Gramm/grams