

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.: 1226 · Königskrabbenstücke	Version: 1
Erstellt von: Rune Möller · QM	06.07.2026
Geprüft von: Sandra Eisel · QM	06.07.2026
Freigegeben von: Tim Eisel · CEO	06.07.2026

FELD | FIELD

EINGABE | INPUT

HINWEIS | NOTE

A · ALLGEMEINE ANGABEN GENERAL INFORMATION		
Artikelnummer Article Number	1226	
Marke Brand	68° Noord	
Produktname Product Name	Königskrabbenstücke, gekocht, King Crab Pieces, cooked,	
Rechtl. Bezeichnung Legal Name	Königskrabbenstücke, glasiert, gekocht, tiefgefroren King crab pieces, 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 Cooked, glazed, 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	Königskrabbe, Wasser (Glasur) King Crab, Water (glaze)	
E-Nummern E-numbers	Keine None	
Glasuranteil Glazing content	10%	
Nettogewicht Net weight	10 x 900 g = 9.000 g	
Bruttogewicht inkl. Glasur Gross weight	10 x 1000 g = 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	900 g	g
Stück je Umkarton Pieces per carton	10	Stück pcs
Kartons je Palette Cartons per pallet	108	Kartons
Barcode Masterkarton Barcode Master Carton	4260720432802	EAN-13
Barcode Einzelverpackung Barcode unit	4260720432796	
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	16,5 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	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




KÖNIGSKRABBSTÜCKE / KING CRAB PIECES
 (Paralithodes camtschaticus)
 tiefgefroren | glasiert | gekocht / frozen | glazed | cooked

Artikelnummer / Article number: 1226
 Fanggebiet / Fishing Area: Nord Ost Atlantik, Barentssee, FAO 27 / North East Atlantic, Barents Sea, FAO 27
 Fangerkategorie / Fishing gear category: Rausen 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: **XX.XX.XXX**

Haltbarkeitshinweise/Shell 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 incl. Glasur / Gross weight incl. glazing: 10 x 1000g
 Nettogewicht / Net weight: 10 x 900g

Chargen/Charge Nr.: PV20088

Nährwerte pro 100 Gramm / Nutritional value per 100 gams:
 Energie / Energy 397 kcal / 1656 kJ
 Fett / Fat davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fat 0,1 Gramm/grams
 Kohlenhydrate / Carbohydrates 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

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

4 266720 432652