



Sortimentsliste

Oktober 2025

Rassau Seafood GmbH

Telefon +49 (0)40 3760020 / E-Mail: info@rassau-seafood.de

www.rassau-seafood.de

Fisch

Atlantik-Tropenzungen - *Cynoglossus senegalensis*

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Doppelfilet, 2-3 Stk., IWP | 80-120 g | | 6 x 2 kg | - | GM |

Barramundi - *Lates calcarifer*

gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, m.H., pbo, IQF | 170-230 g | | 5 x 1 kg | 20% | ID |

Dorade royal - *Sparus aurata*

aus Aquakultur in der Türkei

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| ausgenommen, geschuppt, IQF | 300-400 g | | 1 x 5 kg | 20% | TR/NL |
| Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF | 80-120 g | | 1 x 5 kg | 20% | TR/NL |
| Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF | 120-160 g | | 1 x 5 kg | 20% | TR/NL |
| Filet, m.H., geschuppt, pbo, IQF | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR/NL |

Forellen - *Oncorhynchus mykiss*

aus Aquakultur in Spanien/Chile/ der Türkei

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|------------|--------|----------|
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 260-280 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 280-300 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 280-300 g | | 1 x 5 kg | 10% | ES |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 300-350 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 300-350 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 350-400 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 350-400 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF | 400-450 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, IQF, 100% NTW | 300-350 g | | 1 x 5 kg | - | ES |
| ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF | 200-220 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF | 220-240 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF | 240-260 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF | 240-260 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| ausgenommen, küchenfertig, ohne Gräten, IQF | 260-280 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| Filet, m.H., pbi, IQF | 80-120 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| Filet, m.H., pbi, IQF | 80-120 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| Filet geräuchert, m.H., VAC im Tray | 125 g/Tray | | 20 x 125 g | - | TR |
| Filet geräuchert, o.H., VAC im Tray | 125 g/Tray | | 40 x 125 g | - | TR |
| Filet geräuchert, o.H., VAC im Tray | 500 g/Tray | | 10 x 500 g | - | TR |

Fisch

Hering/ Holländischer Matjes - Clupea harengus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------------------------------|------------|---------|-------------------------|--------|----------|
| Doppelfilet, maschinenfiletiert, MSC | 80-90 g | | 10 x 1 Schale à 10 Stk. | - | PL |
| Doppelfilet, handfiletiert, VAC, MSC | 90 g | | 10 x 900 g | - | PL |

Kabeljau - Gadus macrocephalus

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61 / Nordostpazifik FAO 67

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Loins, o.H., IQF, unbehandelt | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |
| Loins, o.H., IQF | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |

Kabeljau - Gadus morhua

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-------------|--------|----------|
| Filet, o.H., IQF, MSC | 140-200 g | | 10 x 1 kg | 20% | RU |
| Filet, o.H., pbo, landfrost, interleaved | 225-450 g | | 3 x 6,81 kg | - | GL |
| Filet, o.H., pbi, landfrost, interleaved | 225-450 g | | 4 x 6,81 kg | - | GL |
| Filet, o.H., pbi, seefrost, interleaved, MSC | 224-450 g | | 3 x 6,81 kg | - | RU |
| Filet, o.H., pbi, seefrost, interleaved, MSC | 450-900 g | | 3 x 6,81 kg | - | RU |
| Filet, m.H., pbi, seefrost, interleaved, MSC | 450-900 g | | 3 x 6,81 kg | - | RU |
| Filet, o.H., pbo, landfrost, interleaved | 450-900 g | | 3 x 6,81 kg | - | GL |
| Loins, m.H., IQF | 500+ g | | 1 x 10 kg | 20% | NO/NL |
| Loins, o.H., IQF, MSC | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |

Kap-Seehecht - Merluccius capensis/paradoxus

gefangen im Südostatlantik FAO 47

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, m.H., IQF, pbi | 140-180 g | | 1 x 10 kg | 20% | NA |
| Filet, m.H., IQF, pbo | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 20% | NA |
| Filet, m.H., IQF, pbo, MSC | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 20% | ZA |
| Filet, m.H., IWP, pbo, MSC | 170-230 g | | 1 x 5 kg | - | ZA |
| Filet, m.H., interleaved, MSC | 170-230 g | | 2 x 5 kg | - | ZA |

Katfisch - Anarhichas lupus/minor

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------------|------------|---------|-------------|--------|----------|
| Filet, o.H., seefrost, interleaved | 100-400 g | | 3 x 6,81 kg | - | FO |
| Filet, o.H., seefrost, interleaved | 400-800 g | | 3 x 6,81 kg | - | FO |
| Filet, o.H., seefrost, interleaved | 800+ g | | 3 x 6,81 kg | - | FO |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 400-800 g | | 3 x 6,81 kg | - | LT |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 800+ g | | 3 x 9 kg | - | IS |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 400-800 g | | 4 x 6 kg | - | IS |

Fisch

Knurrhahn - Chelidonichthys lucerna

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, IQF | 80-150 g | | 1 x 5 kg | 20% | NL |

Lachsforelle - Oncorhynchus mykiss

aus Aquakultur in Spanien/ der Türkei

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| mit Kopf, ausgenommen, IQF | 400-600 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| mit Kopf, ausgenommen, IQF | 500-600 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| mit Kopf, ausgenommen, IQF | 600-900 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |
| Filet, m.H. pbo, IQF | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 10% | CL |
| Filet, m.H., pbo, IQF | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR |

Marlin - Istiompax indica

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Loins, o.H., IQF | 2-5 kg | | 1 x 25 kg | 10% | ID |

Meerbarbe - Parupenaeus heptacanthus

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, m.H., IQF | 40-80 g | | 10 x 1 kg | 20% | TH |
| Filet, m.H., IQF | 80-120 g | | 10 x 1 kg | 20% | TH |

Pangasius - Pangasius hypophthalmus

aus Aquakultur in Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, weiß, o.H., PREMIUM, IQF, ASC | 170-230 g | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| Filet, weiß, o.H., PREMIUM, IQF, ASC | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 20% | VN |
| Filet, weiß, o.H., PREMIUM, Interleaved, ASC | 180-220 g | | 2 x 5 kg | 10% | VN |
| Filet, rosé, o.H., IQF, ASC | 170-230 g | | 10 x 1 kg | 20% | VN |

Papageifisch - Scarus ghobban

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Portionen, m.H. | 170-230 g | | 10 x 1 kg | 20% | ID |

Fisch

Pazifischer Rotbarsch - *Sebastes alutus*

gefangen im Nordostpazifik FAO 67

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, o.H., pbo, IQF, MSC | 140-160 g | | 10 x 1 kg | 20% | CN/NL |
| Filet, o.H., pbo, IQF, MSC | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN/NL |
| Filet, o.H., pbo, IQF, MSC | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | US/UA |

Pazifische Scholle - *Lepidopsetta bilineata/polyxystra*

gefangen im Nordostpazifik FAO 67

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|----------|--------|----------|
| Einzelfilet, unbehandelt, IQF, MSC | 120-160 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |
| Doppelfilet, unbehandelt, IQF, MSC | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |
| Doppelfilet, ohne schwarze Haut, IQF, MSC | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |

Räucher- und Gravedlachs - *Salmo salar*

aus Aquakultur in Norwegen

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------------|---------|------------------|--------|----------|
| Graved Lachs, o.H., TrimE, VAC | 900-1500 g/Seite | | 1 x ca. 10 kg | - | NO/DK |
| Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC | 500 g | | 20 x 500 g | - | NO/DK |
| Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC | 1000 g | | 10 x 1 kg | - | NO/PL |
| Filet, geräuchert, o.H., TrimE, vorgeschnitten, VAC | 900-1300 g | | 1 x ca. 12 kg | - | NO/DK |
| Filet, geräuchert, dry, o.H., TrimE, VAC | 900-1300 g | | 1 x ca. 10,48 kg | - | NO/DE |

Rotbarsch/Goldbarsch - *Sebastes mentella*

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21/ im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, o.H., pbo, IQF | 140-160 g | | 1 x 5 kg | 20% | CA/NL |
| Filet, o.H., pbo, IQF | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | CN |
| Filet, o.H., pbo, IQF | 180-220 g | | 1 x 5 kg | 20% | DK/UA |
| Filet, o.H., pbo, IQF | 230-300 g | | 1 x 5 kg | 20% | NO/NL |

Rotbarsch/Goldbarsch - *Sebastes norvegicus/marinus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|------------|--------|----------|
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 70+ g | | 4 x 5 kg | - | FO |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 120+ g | | 4 x 5 kg | - | FO |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved | 150+ g | | 4 x 5 kg | - | FO |
| Filet, o.H., landfrost, interleaved, MSC | 120+ g | | 4 x 6 kg | - | IS |
| Filet, o.H., seefrost, interleaved | 150+ g | | 2 x 6,8 kg | - | FO |

Rotbarsch/Goldbarsch - *Sebastes norvegicus/marinus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, o.H., pbo, landfrost, IQF | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | LT |
| Filet, o.H., pbo, landfrost, IQF | 180-200 g | | 1x5 kg | 10% | LT |

Fisch

Sardelle - *Engraulis encrasicolus*

gefangen im Östlichen Mittelmeer FAO 37 III

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| natur, ganz, IQF | 70-90 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 10% | GR |
| natur, Filet, IQF | 90-120 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | GR |

Sardine - *Sardina pilchardus*

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| natur, ganz, IQF | 8-12 | Stk./kg | 5 x 1 kg | - | MA |
| natur, ganz, IQF | 12-14 | Stk./kg | 5 x 1 kg | - | ES |
| natur, ganz, IQF | 40-50 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 10% | GR |

Scholle - *Pleuronectes platessa*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, küchenfertig, IQF | 325-375 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 375-425 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 425-475 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 475-525 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 525-575 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 575-625 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| ganz, küchenfertig, IQF | 625-675 | g | 1 x 10 kg | 15% | NL |
| Einzelfilet, mit weißer Haut, IQF | 120-160 | g | 1 x 5 kg | 20% | NL |
| Doppelfilet, IQF | 160-180 | g | 1 x 5 kg | 20% | NL |

Schwarzer Heilbutt - *Reinhardtius hippoglossoides*

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|--------------|--------|----------|
| Steaks, mit Haut und Knochen, IQF | 175-225 | g | 1 x 5 kg | 10% | RU |
| Filets, o.H., IQF, MSC | 300-500 | g | 1 x 10 kg | 10% | CA/CN |
| Filet, o.H., interleaved, MSC | 400-700 | g | 2 x 6,81 kg | - | GL |
| Filets, o.H., IQF | 400-700 | g | 1 x 10 kg | 10% | CA/CN |
| Filets, geräuchert, o.H., vorgeschnitten, VAC | 700-1300 | g | 1 x ca. 8 kg | - | GL |

Schwertfisch - *Xiphias gladius*

gefangen im Östlichen Pazifischen Ozean FAO 77 / Südwestpazifik FAO 81 / Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|------------------|--------|----------|
| Loins, center cuts, o.H., ohne Knochen, VAC IWP | 2-5 | kg | 1 x ca. 10,35 kg | 10% | ES |

Fisch

Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-------------|--------|----------|
| Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC | 450-900 g | | 3 x 9 kg | - | IS |
| Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC | 225-450 g | | 3 x 6,81 | - | NO |
| Filet, o.H., pbi, seefrost, interleaved, MSC | 450-900 g | | 3 x 6,81 | - | NO |
| Filet, o.H., seefrost, interleaved, MSC | 900+ g | | 3 x 6,81 kg | - | NO |

Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Loins, o.H., IQF, MSC | 140-160 g | | 1 x 5 kg | 10% | CN |
| Loins, o.H., IQF, MSC | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 20% | IS/NL |
| Loins, o.H., IQF, MSC | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | CN |
| Loins, o.H., IQF, MSC | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 10% | CN |
| Loins, o.H., IQF, MSC | 180-200 g | | 1 x 5 kg | 10% | NO/NL |
| Tails, o.H., IQF, MSC | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | LT |
| Tails, o.H., IQF, MSC | 200-220 g | | 1 x 5 kg | 10% | NO/LT |

Seelachs - Pollachius virens

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------------|-------------|---------|---------|--------|----------|
| Seelachsmusblöcke, MSC | 1 x 7,48 kg | | - | - | LT |

Seesaibling - Salvelinus alpinus

aus Aquakultur auf Island / in Polen

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|-----------|--------|----------|
| mit Kopf, ausgenommen, IQF, 100% NTW, ASC | 300-600 g | | 1 x 10 kg | - | IS |
| mit Kopf, ausgenommen, IQF | 300-600 g | | 1 x 10 kg | 8% | PL |
| Filet, m.H., pbi, 100% NTW, IQF | 150-250 g | | 1 x 5 kg | - | PL |
| Filet, m.H., pbi, 100 NTW, IQF | 150-250 g | | 1 x 5 kg | - | IS |
| Filet, m.H., pbi, IQF | 150-250 g | | 10 x 1 kg | 20% | PL |
| Filet, m.H., pbo, IQF, ASC | 200-400 g | | 1 x 5 kg | 20% | IS |
| Filet, m.H., pbo, IQF | 250-400 g | | 1 x 5 kg | 10% | IS |
| Filet, m.H., pbo, IQF, 100% NTW, ASC | 400+ g | | 1 x 5 kg | - | IS |

Seeteufel - Lophius americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, ohne Kopf, ausgenommen, teilgetrimmt, IQF | 2-4 kg | | 1 x 25 kg | 10% | FO |
| ganz, ohne Kopf, ausgenommen, Bauchlappen, IQF | 4-7 kg | | 1 x 25 kg | 10% | FO |
| Filet, o.H., IWP | 200-400 g | | 1 x 5 kg | - | US |
| Filet, o.H., IWP | 400-800 g | | 1 x 5 kg | - | US |
| Filet, o.H., IWP | 800+ g | | 1 x 5 kg | - | US |

Fisch

Steinbutt - Psetta maxima

aus Aquakultur in Spanien

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------------|-------------|---------|---------------|--------|----------|
| ganz, mit Kopf, ausgenommen, IQF | 2000-2500 g | | ca. 1 x 10 kg | 7% | ES |
| Karkassen, roh, blockgefroren | - | | 1 x 5 kg | - | NL |

St. Petersfisch/Kap-Sankt-Petersfisch - Zeus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, o.H., IQF | 120-170 g | | 1 x 5 kg | 20% | ZA |
| Filet, o.H., IQF | 120-170 g | | 10 x 1 kg | 20% | ZA |

Südafrikanischer Kingklip - Genypterus capensis

gefangen im Südostatlantik FAO 47

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, o.H., pbo, interleaved | 400-600 g | | 1 x 5 kg | - | NA |

Thunfisch - Thunnus albacares

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Loins, ohne Haut, Sushi-Qualität, VAC | 2+ kg | | 1 x 25 kg | - | VN |
| Loins, ohne Haut, VAC IQF | 2-5 kg | | 1 x 25 kg | 20% | ID |
| Saku-Blöcke, ohne Haut, Sushi-Qualität, VAC | 250+ g | | 1 x 10 kg | - | VN |

Tropenzunge - Synaptura cadenati

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, mit Kopf, ohne Haut, küchenfertig, IQF | 400-500 g | | 1 x 10 kg | - | GM |

Tilapia - Oreochromis niloticus

aus Aquakultur in China

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, ohne Haut, unbehandelt, IQF | 140-200 g | | 10 x 1 kg | 20% | CN |
| Filet, o.H., behandelt, IQF | 140-200 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |
| Filet, o.H., behandelt, IQF | 140-200 g | | 10 x 1 kg | 20% | CN |
| Filet, o.H., behandelt, IQF | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 20% | CN |

Wolfsbarsch - Dicentrarchus labrax

aus Aquakultur in der Türkei / im Östlichen Mittelmeer FAO 37 III

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Filet, mit Haut, pbo, IQF | 80-120 g | | 1 x 5 kg | 20% | TR/NL |
| Filet, mit Haut, pbo, IQF | 120-160 g | | 1 x 5 kg | 20% | TR/NL |
| Filet, mit Haut, pbo, IQF | 160-180 g | | 1 x 5 kg | 10% | TR/NL |

Fisch

Zander - Sander/Stizostedion lucioperca

aus Binnenfischerei in Kasachstan/ der Ukraine /Russland

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 70-120 g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 230-300 g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 300-500 g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 500-800 g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 800g+ g | | 1 x 5 kg | 10% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 170-230 g | | 1 x 5 kg | 20% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, pbi, IQF | 230-300 g | | 1 x 5 kg | 20% | RU |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 300-500 g | | 1 x 5 kg | 20% | KZ |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 500-800 g | | 1 x 10 kg | 20% | RU |
| Filet, mit Haut, geschuppt, IQF | 800+ g | | 1 x 10 kg | 20% | KZ |

Garnelen roh - Aquakultur

Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Bangladesch/Indien/Indonesien/Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|------------|--------|----------|
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 02-04 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 04-06 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 06-08 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 08-12 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 13-15 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 16-20 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 21-30 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 31-40 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 41-50 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 80% NTW | 06-08 | Stk./lb | 6 x 1,8 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 80% NTW | 08-12 | Stk./lb | 6 x 1,8 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 80% NTW | 13-15 | Stk./lb | 6 x 1,8 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 100% NTW | 16-20 | Stk./lb | 6 x 1,8 kg | - | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, block-tiefgefroren, 100% NTW | 21-25 | Stk./lb | 6 x 1,8 kg | - | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | U-5 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 02-04 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 04-06 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 06-08 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 25% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 25% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | U-5 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 02-04 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 04-06 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 06-08 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 21-25 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 26-30 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 31-40 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| geschält, entdarmt, IQF | 41-50 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |

Black Tiger Garnelen Spieße - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Bangladesch

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|----------|-----------|--------|----------|
| geschält, entdarmt, 100g, IQF | 9-11 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 10% | VN |
| geschält, entdarmt, 100g, IQF | 9-11 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, 100g, IQF | 11-13 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 20% | BD |

Garnelen roh - Aquakultur

Bio Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus ökologischer Aquakultur in Bangladesch/Indonesien/Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", ohne Zusatzstoffe, IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", ohne Zusatzstoffe, IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, ohne Zusatzstoffe, IQF | 26-30 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |

Freshwatergarnelen/Rosenberg-Süßwassergarnelen - Macrobrachium rosenbergii

aus Aquakultur in Bangladesch

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | U-5 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 06-08 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | BD |

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Indien/Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|------------|--------|----------|
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | ID |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 25% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | ID |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | ID |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 26-30 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 25% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 26-30 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 25% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 08-12 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 13-15 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 16-20 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 21-25 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 26-30 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 31-40 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 41-50 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, IQF | 71-90 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| Noabashi Ebi, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment, VAC | 26-30 | Stk./lb | 20 x 300 g | - | VN |

White Tiger Garnelen Spieße - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|----------|-----------|--------|----------|
| geschält, entdarmt, 100g, IQF | 9-11 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, 100g, IQF | 11-13 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| geschält, entdarmt, rund gesteckt 100g, IQF | 10 | Stk./Sp. | 10 x 1 kg | 20% | VN |

Garnelen roh - Wildfang

Argentinische Rotgarnelen - Pleoticus muelleri

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|---------------|---------|-----------|--------|----------|
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren, 100% NTW | 10-20 Stk./kg | | 6 x 2 kg | - | AR |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 Stk./lb | | 6 x 1 kg | 20% | AR |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 Stk./lb | | 6 x 1 kg | 20% | AR |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | AR |
| geschält, entdarmt, IQF | 13-15 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | AR |
| geschält, entdarmt, IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | AR |

Black Tiger - Penaeus monodon / Flower Tiger - Penaeus semisulcatus / White - Penaeus indicus

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|---------------|---------|-----------|--------|----------|
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 02-04 Stk./kg | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 04-06 Stk./kg | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 06-08 Stk./kg | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 08-12 Stk./kg | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| mit Kopf und Schale, kontakt-tiefgefroren | 13-15 Stk./kg | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 02-04 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 04-06 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 06-08 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 08-12 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 13-15 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| ohne Kopf, mit Schale, "easy peel", IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 02-04 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 04-06 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 06-08 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 08-12 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 13-15 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, entdarmt, IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | IN |

Carabinero - Plesiopenaeus edwardsianus

gefangen im Mittleren Ostatlantik FAO 34

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------------------------|---------------|---------|-----------|--------|----------|
| mit Kopf und Schale, IQF, 100% NTW | 06-08 Stk./kg | | 12 x 1 kg | - | SN/ES |
| mit Kopf und Schale, IQF, 100% NTW | 08-12 Stk./kg | | 12 x 1 kg | - | SN |

Garnelen gekocht/blanchiert - Aquakultur

Black Tiger Garnelen - Penaeus monodon

aus Aquakultur in Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasuren | Herkunft |
|---|-----------------|---------|-----------|----------|----------|
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 21-25 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 26-30 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 31-40 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 26-30 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 31-40 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 41-50 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 51-60 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 61-70 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 71-90 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 90-120 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC/PUDC, IQF | 100-200 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 26-30 Stk./lb | | 1 x 10 kg | 20% | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 31-40 Stk./lb | | 1 x 10 kg | 20% | VN |

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Indonesien/Vietnam

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasuren | Herkunft |
|--|-----------------|---------|------------|----------|----------|
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 16-20 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | ID |
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 26-30 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, mit Schwanzsegment, IQF | 31-40 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 71-90 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| PNDC, ohne Schwanzsegment, IQF | 90-120 Stk./lb | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 26-30 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 31-40 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 41-50 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 51-60 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 61-70 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 71-90 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 90-120 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Premium Salatqualität, ohne Zusatzstoffe, nur Salz, IQF | 100-200 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Prem. Qualität, leicht behandelt., o. zug. Phosphate, IQF | 31-40 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Prem. Qualität, leicht behandelt., o. zug. Phosphate, IQF | 41-50 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| CPND, Prem. Qualität, leicht behandelt., o. zug. Phosphate, IQF, ASC | 51-60 Stk./lb | | 1 x 10 kg | komp. | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 2L, VAC | 7,6-8,0 cm | | 20 x 140 g | - | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 3L, VAC | 8,0-8,5 cm | | 20 x 180 g | - | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 4L, VAC | 8,5-9,0 cm | | 20 x 220 g | - | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 5L, VAC | 9,0-9,5 cm | | 20 x 250 g | - | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 6L, VAC | 9,6-10,0 cm | | 20 x 295 g | - | VN |
| Sushi Ebi, PNDC, mit Schwanzsegment, 7L, VAC | 10,0-10,5 cm | | 20 x 345 g | - | VN |

Garnelen gekocht/blanchiert - Wildfang

Chile Camarones - Heterocarpus reedi

gefangen im Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------------|------------|---------|------------|--------|----------|
| gekocht, geschält, IQF, MSC | 100-200 | Stk./lb | 4 x 2,5 kg | 10% | CL |

Kaltwassergarnelen - Pandalus borealis

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21 / Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einhe | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------------------------|------------|---------|------------|--------|----------|
| gekocht, mit Kopf, mit Schale, IQF | 90-120 | Stk./kg | 1 x 5 kg | - | GL |
| gekocht, geschält, IQF, MSC | 150-250 | Stk./kg | 4 x 2,5 kg | 20% | NO |

Nordseekrabbenfleisch - Crangon crangon

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| gekocht, geschält, IQF | - | | 10 x 1 kg | 20% | NL |

Warmwassergarnelen - Solenocera crassicornis / Parapenaeopsis stylifera

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|-----------|--------|----------|
| geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF | 80-120 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF | 100-200 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF | 200-300 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| geschält, blanchiert, ohne Schwanz, IQF | 300-500 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |

Räucherrohwaren

Aale

zum Räuchern, Braten, Kochen

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|---------|--------|----------|
| Wildaale aus Australien/Kanada/Neuseeland | - | - | - | - | - |
| Zuchtaale aus Europa | - | - | - | - | - |

Buttermakrelen - *Lepidocybium flavobrunneum*

gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, roh, m.H., IQF | 2-4 kg | | 1 x 25 kg | 10% | ID |
| Filet, roh, m.H., IQF | 4-6 kg | | 1 x 25 kg | 10% | ID |
| Filet, roh, o.H., IQF | 2-4 kg | | 1 x 25 kg | 10% | ID |
| Loins, roh, o.H., IQF | 2-4 kg | | 1 x 25 kg | 10% | ID |

Dornhai - *Squalus acanthias*

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Bauchlappen, block-tiefgefroren (Locken) | Large | | 1 x 12 kg | - | US |
| Bauchlappen, block-tiefgefroren (Locken) | Medium | | 1 x 12 kg | - | US |

Kabeljau - *Gadus morhua*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------|-------------|---------|---------|--------|----------|
| Rogen, IQF, MSC | 600-1000 g | | - | - | IS |
| Rogen, IQF, MSC | 1000-1800 g | | - | - | IS |

Heilbutt - *Rheinhardtius hippoglossoides*

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21 / Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF | 1-2 kg | | 1 x 20 kg | - | FO |
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF | 2-3 kg | | 1 x 20 kg | - | FO |
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, IQF | 3+ kg | | 1 x 20 kg | - | FO |

Heringe - *Clupea harengus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------------------------------|--------------|---------|-----------|--------|----------|
| rund, block-tiefgefroren, MSC | 250+ g | | 1 x 20 kg | - | NO |
| rund, block-tiefgefroren, MSC | 300+ g | | 1 x 20 kg | - | NO |
| Filet, ohne Haut, VAC, MSC | ca. 40-70 g | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Filet, ohne Haut, VAC, MSC | ca. 50-80 g | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Filet, ohne Haut, VAC, MSC | ca. 60-90 g | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC | 4-7 Stk./kg | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC | 5-8 Stk./kg | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Lappen, block-tiefgefroren, VAC, MSC | 6-10 Stk./kg | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |
| Lappen, block-tiefgefroren | 8-12 Stk./kg | | 1 x 20 kg | - | NO/IS |

Räucherrohwaren

Makrelen - *Scomber scombrus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, geschlachtet, blockgefroren | 400-600 g | | 1 x 20 kg | - | IE |
| ganz, rund, blockgefroren | 300-500 g | | 1 x 20 kg | - | IE |
| ganz, rund, blockgefroren | 400-600 g | | 1 x 20 kg | - | IE |
| ganz, rund, blockgefroren | 600+ g | | 1 x 20 kg | - | NO |
| Filet, handgeschnitten, interleaved, MSC | 100-150 g | | 1 x 20 kg | - | IE |
| Filet, handgeschnitten, interleaved, MSC | 150+ g | | 1 x 20 kg | - | IE |
| Filet, IQF | 130-150 g | | 1 x 12 kg | - | NO |
| Filet, IQF | 150-170 g | | 1 x 12 kg | - | NO |

Rotbarsch - *Sebastes norvegicus/marinus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|----------|--------|----------|
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC | 300-500 g | | 3 x 7 kg | - | IS |
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC | 500-700 g | | 3 x 7 kg | - | IS |
| ganz, ohne Kopf, J-Cut, ausgenommen, blockgefroren, MSC | 700+ g | | 3 x 7 kg | - | IS |

Sprotten - *Sprattus sprattus*

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------|---------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, rund, blockgefroren | 45-55 Stk./kg | | 1 x 20 kg | - | IE |
| ganz, rund, blockgefroren | 60-80 Stk. | | 1 x 20 kg | - | IE |

Wildlachs - *Oncorhynchus spp.*

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-------------|--------|----------|
| Coho, ohne Kopf, ausgenommen, troll | 6-9 lbs | | 1 x 22,7 kg | - | US |
| Redking, ohne Kopf, ausgenommen, troll | 7-11 lbs | | 1 x 22,7 kg | - | US |
| Redking, ohne Kopf, ausgenommen, troll | 11-18 lbs | | 1 x 68,1 kg | - | US |
| Keta-Lachs/Silverbright, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, IQF | 6-9 lbs | | 1 x 22,7 kg | - | US |
| Keta-Lachs/Silverbright, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, IQF | 9-12 lbs | | 1 x 45,4 kg | - | US |
| Sockeye, ganz, ohne Kopf, ausgenommen, net, IQF | 6+ lbs | | 1 x 22,7 kg | - | US |

Zuchtlachs - *Salmo salar*

aus Aquakultur in Chile

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Filet, Premium, Trim D, IQF | 2-3 lbs | | 1 x 15 kg | - | CL |
| Filet, Premium, Trim D, IQF | 3-4 lbs | | 1 x 15 kg | - | CL |
| Filet, Premium, Trim D, IQF | 4-5 lbs | | 1 x 25 kg | - | CL |

Spezialitäten

Alaska-Königskrabben - Paralithodes camtschaticus

gefangen im Nordstatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------------|------------|---------|----------|--------|----------|
| Scheren Single, gekocht, IQF | 100+ | g | 5 x 1 kg | komp. | NO |
| Beine und Scheren, gekocht, IQF | 150-200 | g | 1 x 5 kg | 10% | NO |

Louisiana-Flußkrebis - Procambarus clarkii

aus Binnenfischerei in China

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren | U-100 | Stk./lb | 6 x 2 kg | - | CN |
| Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren | 100-150 | Stk./lb | 6 x 2 kg | - | CN |
| Schwanzfleisch, gekocht, blockgefroren | 150-200 | Stk./lb | 6 x 2 kg | - | CN |
| Schwanzfleisch, gekocht, IQF | 100-200 | Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | CN |

Frutti di Mare

aus Aquakultur in Thailand/Vietnam, gefangen im Östlichen Indischen Ozean FAO 57 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71 / Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF | - | | 10 x 1 kg | 10% | VN |
| Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF | - | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| Meeresfrüchtecocktail, blanchiert, IQF | - | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| Meeresfrüchtecocktail, gekocht, IQF | - | | 10 x 1 kg | 20% | VN |
| Meeresfrüchtecocktail, gekocht, IQF | - | | 10 x 1 kg | 20% | TH |

Geriffelte Mangrovenkrabbe - Scylla serrata

aus Aquakultur in Bangladesch/Thailand

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, roh, Softshell, IQF | PRIME 14 | Stk./kg | 10 x 1 kg | - | BD |
| ganz, roh, Softshell, IQF | HOTEL 18 | Stk./kg | 10 x 1 kg | - | BD |

Hummer - Homarus americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------------|------------|---------|---------------------|--------|----------|
| gekocht, ganz, im Netz, MSC | 300-350 | g | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| gekocht, ganz, im Netz, MSC | 350-400 | g | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| gekocht, ganz, im Eismantel, MSC | 350 | g | 10 x 1 Stk. | - | CA |
| gekocht, ganz, im Eismantel, MSC | 400 | g | 10 x 1 Stk. | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 400-450 | g | 12 Stk./ca. 5,1 kg | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 428-450 | g | 11 Stk./ ca. 4,8 kg | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 500-550 | g | 10 Stk./ ca. 5,3 kg | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 550-600 | g | 8 Stk./ca. 4,6 kg | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 566-680 | g | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| HPP, roh, ganz, IQF, MSC | 680-795 | g | 1 x 4,54 kg | - | CA |

Spezialitäten

Hummer - Homarus americanus

gefangen im Nordwestatlantik FAO 21

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|--------------|--------|----------|
| Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC | 4-5 oz | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC | 5-6 oz | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC | 6-7 oz | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Schwänze, roh, mit Schale, IQF, MSC | 7-8 oz | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| HPP, roh, halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., VAC IQF, MSC | 175-200 g | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| HPP, roh, halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., VAC IQF, MSC | 200-250 g | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| HPP, roh, halbiert, mit eingel. Arm-/Scherenfl., VAC IQF, MSC | 250-300 g | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| HPP, Scheren- und Gelenkfleisch, roh, VAC, MSC | CK - | | 12 x 1 lb | - | CA |
| HPP, Scheren- und Gelenkfleisch, roh, VAC, MSC | CKT - | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Scheren- und Gelenkfleisch, gekocht, VAC, MSC | CK - | | 6 x 907 g | - | CA |
| Scheren- und Gelenkfleisch, gekocht, VAC, MSC | CKL - | | 6 x 907 g | - | CA |
| HPP, Schwanzfleisch, roh, VAC IQF, MSC | 3-4 oz | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Grieß, gekocht, VAC, MSC | - - | | 5 x 6 lbs | - | CA |
| Karkassen, roh, IQF, MSC | - - | | 1 x 4,54 kg | - | CA |
| Karkassen, roh, IQF, MSC | - - | | 1 x 11,34 kg | - | CA |

Kaisergranaten/Scampis - Nephrops norvegicus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------|---------------|---------|-----------|--------|----------|
| ganz, roh, IQF, seefrost | 8-12 Stk./kg | | 12 x 1 kg | 20% | DK |
| ganz, roh, IQF, seefrost | 17-20 Stk./kg | | 12 x 1 kg | 20% | DK |
| ganz, roh, IQF, landfrost | 17-20 Stk./kg | | 12 x 1 kg | 20% | DK |
| Karkassen, roh, IQF | - - | | 1 x 4 kg | - | FR |

Langustenschwänze - Panulirus argus

gefangen im Mittleren Westatlantik FAO 31

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------|------------|---------|-------------|--------|----------|
| roh, IQF | 10-12 oz | | 1 x 5 kg | - | CU |
| roh, IQF | 10-12 oz | | 4 x 5 kg | - | CU |
| roh, IQF | 10-12 oz | | 1 x 4,54 kg | - | NI |
| roh, IQF | 10-12 oz | | 1 x 4,54 kg | - | BS |
| roh, IQF | 14-16 oz | | 1 x 5 kg | - | CU |
| roh, IQF | 14-16 oz | | 4 x 5 kg | - | CU |
| roh, IQF | 16-20 oz | | 1 x 4,54 kg | - | BS |
| roh, IQF | 16-20 oz | | 4 x 4,54 kg | - | BS |

Spezialitäten

Surimi-Krebsfleischimitat

gekocht

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|------------|------------|--------|----------|
| Bites, Paprika, Surimi (35%), VAC, MSC | | 1,5 cm | 4 x 2,5 kg | - | PL |
| Chunks, Surimi (35%), IQF | | ca. 3,0 cm | 10 x 1 kg | - | PL |
| Chunks, Surimi (30,6%), IQF, MSC | | ca. 4,0 cm | 10 x 1 kg | - | PL |
| Shrimps, Paprika, Surimi (41%), IQF, MSC | | ca. 25 g | 10 x 1 kg | - | TH |
| Sticks, Paprika, Surimi (31%), IWP VAC, MSC | | 8,5 cm | 20 x 500 g | - | PL |
| Sticks, Paprika, Surimi (31%), IWP VAC, MSC | | 18,0 cm | 10 x 1 kg | - | PL |
| Sticks, Paprika, Surimi (30,6%), IQF, MSC | | 18 cm | 10 x 1 kg | - | PL |
| Sticks, rot, Surimi (25%), VAC IWP | | 7,0 cm | 20 x 500 g | - | PL |

Wakame/Seealgensalat - Undaria pinnatifida

aus Aquakultur in Taiwan

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| mariniert, mit Sesam, VAC | - | | 12 x 1 kg | - | TW |
| mariniert, mit Sesam, ohne AZO Farbstoffe, VAC | - | | 12 x 1 kg | - | TW |

Weichtiere

Grünschalenmuscheln - Perna canaliculus

aus Aquakultur in Neuseeland / im Südwestpazifik FAO 81

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------------|------------|---------------|------------|--------|----------|
| 1/2 Schale, blanchiert, medium, IQF | | 30-45 Stk./kg | 12 x 800 g | - | NZ |

Große Pilgermuschel - Pecten maximus

gefangen im Nordostatlantik FAO 27

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------------|-----------|--------|----------|
| Fleisch, roh, mit Rogen, IQF, King Scallop | | 08-12 Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | GB |

Japanische Kammuschel - Mizupecten/Patinopecten yessoensis

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------------|-----------|--------|----------|
| Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC | | U-10 Stk./lb | 10 x 1 kg | 10% | JP/NL |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC | | U-10 Stk./lb | 10 x 1 kg | 10% | US |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF | | U-10 Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | JP |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF | | U-10 Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | US |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, im Beutel, IQF, MSC | | 10-20 Stk./lb | 10 x 1 kg | 10% | IN |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, im Becher, tiefgefroren, MSC | | 10-20 Stk./lb | 6 x 1 kg | - | IN |
| Fleisch, roh, ohne Rogen, IQF, MSC | | 10-20 Stk./lb | 10 x 1 kg | 20% | IN |

Miesmuscheln - Mytilus chilensis/galloprovincialis

aus Aquakultur in Chile / im Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|----------------------------------|------------|-----------------|-----------|--------|----------|
| ganz, gekocht, VAC IQF | | 40-60 Stk. | 5 x 1 kg | - | CL |
| Fleisch, gekocht, IQF | | 100-200 Stk./kg | 10 x 1 kg | 10% | CL |
| Fleisch, gekocht, IQF | | 200-300 Stk./kg | 10 x 1 kg | 10% | CL |
| Fleisch, gekocht, IQF | | 300-500 Stk./kg | 10 x 1 kg | 10% | CL |
| Fleisch, paniert (35%), IQF, ASC | | 200-300 Stk./kg | 5 x 1 kg | - | CL/NL |

Venusmuscheln - Meretrix Lyrata

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-----------------------------------|------------|-----------------|------------|--------|----------|
| halbe Schale, gekocht, IQF | | 60-90 Stk./Btl. | 12 x 800 g | - | VN |
| ganz, weiße Schale, gekocht, IQF | | 40-60 Stk./kg | 10 x 1 kg | - | VN |
| ganz, braune Schale, gekocht, IQF | | 40-60 Stk./kg | 10 x 1 kg | - | VN |
| ganz, braune Schale, gekocht, IQF | | 60-80 Stk./kg | 10 x 1 kg | - | VN |

Patagonischer Tintenfisch - Loligo gahi/ex patagonica

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|----------|-----------------|--------|----------|
| ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren | | 9-13 cm | 12 x 1 kg | - | ES |
| ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren | | 9-13 cm | 1 x ca. 5 kg | - | ES |
| ganz, roh, rund, C4L, block-tiefgefroren | | 12-14 cm | 1 x ca. 5,23 kg | - | FK/ES |
| ganz, roh, mit Haut, gereinigt, C4L, block-tiefgefroren | | 9-13 cm | 8 x 1 kg | 10% | FK |
| ganz, roh, ohne Haut, gereinigt, C4L, block-tiefgefroren | | 9-13 cm | 8 x 1 kg | 10% | FK |

Weichtiere

Pfeilkalmar - Nototodarus sloani

gefangen im Südwestpazifik FAO 81

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|----------|--------|----------|
| Tuben, roh, mit Kopf, m.H., gereinigt, IQF | U-5 | Stk./kg | 2 x 5 kg | 20% | GR |
| Tuben, roh, mit Kopf, o.H., gereinigt, IQF | U-10 | Stk./kg | 3 x 5 kg | 20% | GR |

Pulpo - Octopus membranaceus

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| roh, mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF | 10-20 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| roh, mit Kopf, gereinigt, flowerstyle, IQF | 40-60 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | VN |

Pulpo - Octopus vulgaris

gefangen im Nordostatlantik FAO 27 / im Mittleren Ostatlantik FAO 34

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|---------|------------------|--------|----------|
| roh, mit Kopf, gereinigt, IQF | 1-2 | kg/Stk. | 1 x ca. 10,77 kg | 10% | ES |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IWP | 1-2 | kg/Stk. | 1 x ca. 15 kg | - | ES |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IWP | 2-3 | kg/Stk. | 1 x ca. 15 kg | - | PT |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IWP | 3-4 | kg/Stk. | 1 x ca. 15 kg | - | PT |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IWP | 4+ | kg/Stk. | 1 x ca. 14 kg | - | PT |
| Tentakeln, gekocht, VAC | 12-16 | Stk./kg | 10 x 1 kg | - | MA |
| Tentakeln, gekocht, VAC | 70-120 | g/Stk. | 10 x 250 g Tray | - | ES |
| Tentakeln, gekocht, VAC IWP | 100-150 | g/Stk. | 1 x 3 kg | - | MA |
| Tentakeln, gekocht, VAC IWP | 200-260 | g/Stk. | 1 x 4,5 kg | - | MR |

Sepia - Sepia pharaonis

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|-------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| roh, mit Kopf, gereinigt, IQF | U-10 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | ID |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IQF | 10-20 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | IN |
| roh, mit Kopf, gereinigt, IQF | 40-60 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | IN |

Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--------------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Tentakeln, in Scheiben, gekocht, IQF | 1,5-3 | cm | 7 x 1 kg | 20% | PE/ES |
| Tentakeln, roh, ganz, gereinigt, IQF | 0,5-1 | kg/Stk. | 1 x 10 kg | 20% | ES |

Weichtiere

Tintenfisch - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 41

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---------------------------------------|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF | U-5 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | CN |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF | U-5 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 30% | CN |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF | U-10 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | CN |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF | U-10 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 30% | CN |
| Ringe, roh, IQF | 3-7 | cm | 10 x 1 kg | 30% | CN |

Tintenfisch - Loligo chinensis/duvaucelli

gefangen im Westlichen Indischen Ozean FAO 51 / Östlichen Indischen Ozean FAO 57/ Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren | 11-20 | Stk./kg | 6 x 2 kg | 20% | IN |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren | 11-20 | Stk./kg | 6 x 2 kg | 20% | TH |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren | 21-40 | Stk./kg | 6 x 2 kg | 20% | TH |
| Tuben, roh, ohne Kopf, gereinigt, IQF | 21-40 | Stk./kg | 10 x 1 kg | 20% | TH |
| Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren | U-10 | Stk./kg | 6 x 2 kg | 20% | TH |
| Tuben, roh, mit Kopf, gereinigt, block-tiefgefroren | 11-20 | Stk./kg | 6 x 2 kg | 20% | TH |
| Ringe, blanchiert, IQF | 2 x 5 | kg | 2 x 5 kg | 10% | IN |

Convenience

Alaska Seelachs - Theragra chalcogramma

gefangen im Nordwestpazifik FAO 61 / Nordostpazifik FAO 67

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|----------|--------|----------|
| Portionen, roh, paniert in Knusperpanade, 65% Fisch, IQF, MSC | | 150 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen, roh, paniert in Cornflakes, 65% Fisch, IQF, MSC | | 150 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen, paniert in Cornflakes, vorgebr., 65% Fisch, IQF, MSC | | 100 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen, paniert, vorgebacken, 65% Fisch, IQF, MSC | | 160 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen, im Backteig, vorgebacken, 65% Fisch, IQF, MSC | | 170 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen, paniert, vorgebacken, 65% Fisch, IQF, MSC | | 190 g | 1 x 6 kg | - | DE |
| Portionen/Kibbelinge, roh, paniert im Backteig, IQF, MSC | | 20 g | 1 x 3 kg | - | NL |

Pazifische Scholle - Lepidopsetta bilineata und/oder polyxystra

zu 60% bestehend aus Pazifischen Schollenfilet

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|-----------|----------|--------|----------|
| Doppelfilet, roh, paniert, ohne schwarze Haut | | 180-200 g | 1 x 5 kg | - | CN/NL |

Fischfrikadellen

zu 51% bestehend aus Seefisch (Alaska-Seelachs, Seelachs, Seehecht, Kabeljau, Wildlachs)

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|-----------|--------|----------|
| fein zerkl. Seefisch, roh, paniert, geformt, herzhaft gewürzt, IQF | | 75 g | 80 x 75 g | - | DE |

White Tiger Garnelen - Litopenaeus vannamei

aus Aquakultur in Vietnam / gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|--------------------|----------------------|--------|----------|
| PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Torpedo style", IQF | | 26-30 Stk./lb | 10 x 1 kg | - | VN |
| PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Torpedo style", Schachtelpreis | | 26-30 Stk./lb | 10 x 800 g | - | VN |
| PND, roh, pan., 40/60%, m. Schw., "Butterfly style", IQF | | 26-30 Stk./lb | 10 x 1 kg | - | VN |
| geschält, gekocht, m. Schw., mit Fischpaste, im Kartoffelnest, IQF | | 25 g/Stk. | 5 x 1 kg (2 x 500 g) | - | VN |
| geschält, gekocht, m. Schw., mit Fischpaste, im Kartoffelnest, IQF | | 30 g/Stk. | 10 x 300 g | - | VN |
| PND, roh, pan. im Backteig, 45/55%, IQF, "Scampi Fritti" | | 70-90 Stk. | 8 x 1 kg | - | ES |
| Spieße, PND, roh, in Kräutermarinade, IQF | | 2er Sp. á ca. 20 g | 10 x 1 kg | - | VN |
| vorfrittiert, "Tempurateig", m. Schw., 60/40 % | | 08-12 Stk./lb | 10 x 1 kg | - | VN |

Tintenfisch - Dosidicus gigas

gefangen im Südostpazifik FAO 87

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|--|------------|---------|----------|--------|----------|
| Streifen, roh, paniert (30%), IQF, "Rabas Empanadas" | | - | 5 x 1 kg | - | ES |

Tintenfisch - Illex argentinus

gefangen im Südwestatlantik FAO 42

| Verarbeitung | Sortierung | Einheit | Gewicht | Glasur | Herkunft |
|---|------------|---------|----------|--------|----------|
| Ringe, vorgeb. im Backteig (60 %), IQF | | - | 6 x 1 kg | - | ES |
| gepr., vorgeb. im Backteig 60%, 40% Ring (Fisch+Tintenfisch), IQF | | - | 8 x 1 kg | - | ES |

Abkürzungsverzeichnis und Adressen

Länderkürzel gemäß ISO-3166-1

ALPHA-2:

| Kürzel | Land |
|--------|-----------------------------------|
| AR | Argentinien |
| BD | Bangladesch |
| BS | Bahamas |
| CA | Kanada |
| CL | Chile |
| CN | Volksrepublik China |
| CU | Kuba |
| DE | Deutschland |
| DK | Dänemark |
| ES | Spanien |
| FK | Falklandinseln |
| FO | Färöer |
| FR | Frankreich |
| GB | Vereinigtes Königreich |
| GM | Gambia |
| GL | Grönland |
| GR | Griechenland |
| IE | Irland |
| ID | Indonesien |
| IN | Indien |
| IS | Island |
| JP | Japan |
| KZ | Kasachstan |
| LT | Litauen |
| MA | Marokko |
| MR | Mauretanien |
| NA | Namibia |
| NI | Nicaragua |
| NL | Niederlande |
| NO | Norwegen |
| NZ | Neuseeland |
| PE | Peru |
| PL | Polen |
| PT | Portugal |
| RU | Russland |
| SN | Senegal |
| TH | Thailand |
| TR | Türkei |
| TW | Taiwan |
| UA | Ukraine |
| US | Vereinigte Staaten |
| VN | Vietnam |
| ZA | Südafrika |
| XX/YY | Produktionsland/Verarbeitungsland |

Sonstige Kürzel:

| Kürzel | Bedeutung |
|----------|--|
| Abschn. | Abschnitte |
| BLK | block-tiefgefroren |
| CPND | <i>cooked, peeled and deveined</i> - in Schale gekocht |
| CK | <i>claw and knuckle</i> |
| eingel. | eingelegt |
| HPP | <i>high pressure</i> |
| IQF | <i>individually quick frozen</i> - einzeln tiefgefroren |
| IWP | <i>individually wrap packed</i> - einzeln eingepackt |
| IWP VAC | einzeln eingewickelt, vakuumverpackt, tiefgefroren |
| komp. | kompensiert |
| m.H. | mit Haut |
| 80% NTW | <i>80% net weight</i> - 80% Nettogewicht |
| 100% NTW | <i>100% net weight</i> - 100% Nettogewicht |
| o.H. | ohne Haut |
| pbi | <i>pin bone in</i> - mit Stehgräten |
| pbo | <i>pin bone out</i> - ohne Stehgräten |
| PND | <i>peeled and deveined</i> - geschält und entdarnt |
| PNDC | <i>peeled and deveined, cooked</i> - geschält, entdarnt, gekocht |
| Prem. | Premium |
| rotfl. | rotfleischig |
| m. Schw. | mit Schwanzsegment |
| Sp. | Spieße |
| Stk. | Stück |
| TCK | <i>tail, claw and knuckle</i> |
| TIFI | Tintenfisch |
| VAC | vakuumverpackt, tiefgefroren |
| VAC IQF | vakuumverpackt, einzeln tiefgefroren |
| VAC IWP | einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren |
| vorgeb. | vorgebacken |
| vorgebr. | vorgebraten |
| zerkl. | zerkleinert |
| zug. | zugesezt |

Büro:

Virchowstraße 17
22767 Hamburg
Mo.-Do.: 8.00 - 17.00 Uhr
Fr.: 8.00 - 15:30 Uhr

Lager:

NORDFROST GmbH & Co. KG
Trettaustraße 22
Mo.-Fr.: 7.00 - 15:30 Uhr