

<b>Artikel</b>	<b>TK SEEHECHTFILET MÜLLERIN 150-180G SEWE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002330</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Tiefgefroren MSC Kap-Seehechtfilet, mehliert und vorgebraten, mit Zitronenaroma u. Petersilie, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	x
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET (Polyethylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Sewe Frost GmbH (Inverkehrbringer Friweika e.G.)
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS-Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	80% MSC kap-Seehechtfilet. 20% Mehlierung (Weizenstärke, Paniermehl, pflanzliches öl (Raps, Sonnenblumen), Wasser, modifizierte Weizenstärke, Salz, natürliches Zitronenaroma, Molkenpulver, Petersilie, Maltodextrin (Mais), Verdickungsmittel (Xanthan - E415), Zitronenöl, Säuerungsmittel (Zitronensäure - E330), Backtriebmittel (Diphosphate - E450), Natriumcarbonate - E500
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	679 / 167
<b>Fett</b>	
gesamt	5,10
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	12,70
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00

**Salz** 1,10

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Seehecht
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Molkenpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
---	---

<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
---	---

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>		x
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		x
<b>mit Konservierungsstoff</b>		x
<b>mit Nitrat</b>		x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		x
<b>mit Phosphat</b>		x
<b>mit Süßholzextrakt</b>		x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		x
<b>taurinhaltig</b>		x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x

## Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x

### Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### **Zubereitungshinweis**

Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen. Im tiefgefrorenen Zustand verarbeiten. Ofen (Umluft): ca. 15 Minuten bei max. 220°C; Bratpfanne: ca. 5-7 Minuten je Seite bei mittlerer Hitze; Frittierpfanne/Friteuse: ca. 5-6 Minuten bei max. 175°C; Konvektomat/Kombidämpfer: ca. 13 Minuten bei 200°C

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen
Geruch
Geschmack
Konsistenz

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)