

<b>Artikel</b>	<b>TK MSC ALASKA-SEEL. KNSUPERPAN. 40x150G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Pickenpack</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002348</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Wellpappenkarton mit Folien-Inliner
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Pickenpack Seafoods GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	ALASKA-SEELACHSFILET (66,5%) (Theragra chalcogramma*), Paniermehl/gewürzte Brösel (WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, WEIZENMEHL, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Speisesalz. *gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67) aus MSC-zertifizierter Fischerei (Wildfang - Hochseefischerei/Schleppnetze)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	511 / 121
<b>Fett</b>	
gesamt	0,60
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,00
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	13,40

**Salz** 1,00

## 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		Alaska-Seelachs
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenstärke
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	
<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</b>		x	

## Erzeugnisse

### Zusatzstoffe

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

### Weitere produktspezifische Angaben

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

Vegan		x
vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet	x	
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

<b>Zubereitungshinweis</b>	Portionen unaufgetaut zubereiten. Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von ca. 1 cm bedeckt ist, vorheizen. Portionsfilets unaufgetaut hineingeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Minuten knusprig braten. Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden. Fritteuse: Fritteuse vorheizen auf 175 °C, Portionsfilets unaufgetaut hineingeben und ca. 5-7 Minuten frittieren.
----------------------------	---

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch: hell, mit dunklerem Seitenmuskel, Form einem Fischfilet nachempfunden; Panade gelb grob, geschlossen
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch rein, Panade würzig
Konsistenz	Fisch glatt, leicht zart, Panade kross

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	

---

Schimmelpilze (KbE/g)