

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK ZUCHTLACHSFILET GERÄUCH. 1KG AL-FISH</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    |   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65002365</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>               | <b>Zuchtlachsfilet, kaltgeräuchert, vorgeschnitten, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, einzeln entnehmbar</b>  |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 1 x 1   |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | kg  |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | Beutel  |
| <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>  | verantwortlicher Lebensmittellieferant: All-Fish Handelsgesellschaft mbH  |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Broker  |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Karton (enthält 10 Beutel)  |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.   |
| <b>Zutatenliste</b>  | ZUCHTLACHS* (Salmo salar), Salz, Rauch. *aus Aquakultur in Norwegen   |
| <b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>              | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Lieferant   |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 756 / 181   |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 11,00   |
| gesättigte Fettsäuren  | 2,50  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 0,00  |
| davon Zucker   | 0,00  |
| <b>Eiweiß</b>  | 20,50   |
| <b>Salz</b>  | 2,50  |

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

| vorhanden | nicht | Angabe Inhaltsstoff |
|-----------|-------|---------------------|
|-----------|-------|---------------------|

|   | vorhanden |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   |           | x     |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                     |           | x     |
| <b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | x         | Lachs |
| <b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                     |           | x     |
| 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 Erzeugnisse</b>                                 |           | x     |
| <b>Zusatzstoffe</b>   |           |       |
|   | 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    |
| <b><u>Ernährungsformen</u></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>            | Entsprechend der Packungsanweisung zubereiten.   |
| <b>Sensorische Eigenschaften</b>      |  |
| Aussehen                              | praktisch frei von sichtbaren Mängeln wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehler |
| Geruch                                | nicht fischig, nicht tranig, ohne fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch  |
| Geschmack                             | frisch, arttypisch, nicht fischig, nicht tranig, nicht ammoniakalisch, nicht bit   |
| Konsistenz                            | einheitlich fest, elastisch, frei von Geweuauflösungen   |
| <b>Mikrobiologische Daten</b>         |  |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         | 1x10 <sup>6</sup> KbE/g  |
| Escherichia coli (KbE/g)              | 1x10 <sup>2</sup> KbE/g  |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            | 1x10 <sup>4</sup> KbE/g  |
| Hefen (KbE/g)                         |  |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 1x10 <sup>2</sup> KbE/g  |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        |  |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |  |
| Salmonella in (KbE/g)                 | negativ in 25g   |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 |  |