

Artikel	TK SEEHECHTFILET PAN. 80-100G 5KG SEAWOR
Marke (Eigenmarke)	Seawork
Artikelnummer	65002368
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Kap-Seehechtfilet, paniert, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	Pappe, Papier, Kunststoff
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	All-Fish Handelsgesellschaft mbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständige Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	KAP-SEEHECHTFILET* (60%), Panade (WEIZENMEHL, Hefe, Zucker, Salz, Emulgator: E472 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure). *Merluccius paradoxus, gefangen in FAO 47 Südostatlantik mit Schleppnetzen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	871 / 208
Fett	
gesamt	10,60
gesättigte Fettsäuren	4,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,40
davon Zucker	0,20
Eiweiß	24,70
Salz	0,80

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Kap-Seehecht
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x

lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	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	Entsprechend der Packungsanleitung zubereiten. Nur durchgegart verzehren.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Der Angebotsform entsprechend praktisch frei von optischen Mängeln, wie z. B. Farbschwankungen, mechanischen Beschädigungen, Bearbeitungsfehler, verbrannte Anteile, Panadefehlstellen.
Geruch	nach frischem Fett und nach Röstaromen, nach Weißbrot/Weizenmehlteig
Geschmack	produkttypisch nach geröstetem Weißbrot und geschmacksgebenden Zutaten
Konsistenz	knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart
Mikrobiologische Daten	ASU; DIN; LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1,0 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1,0 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1,0 x 10 ⁴ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1,0 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	