

Artikel	TK ALASKASEELACHS PAN. 4x1,5KG ALL-FISH
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65014008
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Alaska-Seelachs Filet "Filetportion", aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in Filetform gefertigt, knusprig paniert, vorgebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	4 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: All-Fish Handelsgesellschaft mbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	ALASKA SEELACHS-Filet* (69%), WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Salz, Hefe, Emulgator: E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Ascorbinsäure; Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; SENFMEHL, Gewürzextrakt
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	791 / 189
Fett	
gesamt	8,20
gesättigte Fettsäuren	1,30
Kohlenhydrate	
gesamt	17,10
davon Zucker	0,50
Eiweiß	11,20

Salz 1,23

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		Alaska-Seelachs
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Senfmehl
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x

Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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 den Angaben auf der Verpackung zubereiten. Nur durchgegart verzehren.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
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.
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
	ASU; DIN; AFNOR Validdation; LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	max. 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	