

| | |
|--|---|
| Artikel | TK MSC WILDLACHSFIL. CA. 150G 5KG SEWE |
| Marke (Eigenmarke) | SEWE-Frost |
| Artikelnummer | 65017999 |
| Artikelbeschreibung | MSC Keta-Wildlachsfilet-Portionen, natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, Farbe 13+, 20% Schutzglasur (Wasser), einzeln tiefgefroren und einzeln entnehmbar |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 5 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg |
| Direktverpackung | Karton |
| Verpackungsmaterial | Kartonschachtel |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Inverkehrbringer: SEWE-Frost GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 100% MSC KETA-WILDLACHSFILETS* in Bezug auf das Abtropfgewicht (ohne Schutzglasur) - *Oncorhynchus keta, gefangen im Nordostpazifik (FAO 67), China, Schleppnetze |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer |
| Energie (kJ / kcal) | 519 / 124 |
| Fett | |
| gesamt | 4,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,00 |
| davon Zucker | 0,00 |
| Eiweiß | 21,00 |
| Salz | 0,14 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

| | vorhanden | |
|---|-----------|-----------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | Wildlachs |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| 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 |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| 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 | Tiefgekühlte Fischfilets schnell unter lauwarmen Wasser antauen, mit einem Küchentuch gut trocken tupfen und dann wie frischen Fisch zubereiten. | |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | | |
| Aussehen | arttypisch und -eigen | |
| Geruch | arttypisch und -eigen | |
| Geschmack | arttypisch und -eigen | |
| Konsistenz | arttypisch und -eigen | |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | | |
| 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) | | |