

| | |
|--|---|
| Artikel | TK SEELACHSFILET INTERLEAVED 9KG SEWE |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 65018001 |
| Artikelbeschreibung | Seelachs-Naturfilets, kalibriert, Interleaved-Ware, ohne Haut, seegefroren, mit Stehgräten, ohne Schutzglasur, lagenweise entnehmbar |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 9 |
| 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 | Inverkehrbringer: SEWE-Frost GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Kartonschachtel (enthält 3 Beutel) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 100% SEELACHS* (Pollachius virens). *gefangen im Nordostatlantik (FAO 27), Island- und Färöer-Gründe (ICES V), Island, Schleppnetze |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer |
| Energie (kJ / kcal) | 360 / 86 |
| Fett | |
| gesamt | 0,90 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,00 |
| davon Zucker | 0,00 |
| Eiweiß | 19,30 |
| Salz | 0,31 |

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 | Seelachs |
| 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, z. B. Braten in Fett. |
| <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) | |