

Artikel	TK SEELACHS TAFELN PAN. 50x150G SEWE
Marke (Eigenmarke)	SEWE-Frost
Artikelnummer	65018003
Artikelbeschreibung	Alaska-Seelachs-Tafeln, ohne Haut, paniert, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kartonschachtel
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)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	66% ALASKA SEELACHS*, 34% Panade (WEIZENMEHL, Wasser, Gewürze [Paprika-, Kurkumapulver], Hefe, Salz). Kann Spuren von Roggen enthalten. *gefangen im Nordostpazifik (FAO 67), Nordost mit Schleppnetzen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	646 / 154
Fett	
gesamt	1,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	22,40
davon Zucker	1,40
Eiweiß	13,50
Salz	0,90

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	Alaska-Seelachs
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
<u>Zusatzstoffe</u>		
	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
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 Im tiefgefrorenen Zustand verarbeiten. Friteuse: In vorgeheizter Friteuse bei 175° C ca. 9 bis 10 Minuten frittieren. Pfanne: In vorgeheizter Pfanne mit reichlich Öl oder Butter ca. 6 bis 7 Minuten je Seite bei mittlerer Hitze braten. Garzeiten können je nach Gerät abweichen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

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)