

Artikel	TK ZUCHTLACHSFILET 1-1,4KG/ST. ALL-FISH
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65018007
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Zuchtlachsfilet, roh, mit Haut, getrimmt, praktisch grätenfrei, Sortierung 1000-1400 g, tiefgefroren, einzeln vakuumiert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 15.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
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)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	ZUCHTLACHS*, Wasser, Salz. *Salmo salar, aus Aquakultur in Norwegen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	746 / 183
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	3,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	20,00
Salz	0,20

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		Lachs
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		x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	küchenfertig zur Verarbeitung
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehler.
Geruch	Nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch (Hep)
Geschmack	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack.
Konsistenz	Frisch, arttypisch, nicht fischig, nicht tranig, nicht ammoniakalisch, nicht bit
Mikrobiologische Daten	ASU L; LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar; DIN
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ⁵ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	