

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK ALASKA-SEELACHFIL. 160-180G 1KG RARI</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>Westfish</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65018008</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>               | <b>Alaska-Seelachsfilet mit Trinkwasser 160-180 g, tiefgefroren</b>   |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 1 x 1   |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | kg  |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | Beutel  |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   |   |
| <b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>                        | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| <b>Hersteller</b>  | verantwortlicher Lebensmittellieferant: RARI Food International GmbH  |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Broker  |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Karton (enthält 10 Beutel)  |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.   |
| <b>Zutatenliste</b>  | ALASKA-SEELACHSFILET* 80%, Wasser, Stabilisator: E451 Triphosphat. *gefangen im Nordostpazifik FAO 61 mit Schleppnetzen   |
| <b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>                     | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Lieferant   |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 481 / 115   |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 1,10  |
| gesättigte Fettsäuren  | 0,20  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 0,00  |
| davon Zucker   | 0,00  |
| <b>Eiweiß</b>  | 23,50   |
| <b>Salz</b>  | 0,29  |

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

|   |   |           |                 |
|---|---|-----------|-----------------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   |   |           | x               |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                     |   |           | x               |
| <b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | x |           | Alaska-Seelachs |
| <b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                     |   |           | x               |
| Dinkel  |   |           | x               |
| Gerste  |   |           | x               |
| Hafer   |   |           | x               |
| Kamut   |   |           | x               |
| Roggen  |   |           | x               |
| Weizen  |   |           | x               |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                   |   |           | x               |
| <b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                     |   |           | x               |
| <b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>                        |   |           | x               |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                               |   |           | x               |
| Cashewnüsse   |   |           | x               |
| Haselnüsse  |   |           | x               |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse   |   |           | x               |
| Mandeln   |   |           | x               |
| Paranüsse   |   |           | x               |
| Pecannüsse  |   |           | x               |
| Pistazien   |   |           | x               |
| Walnüsse  |   |           | x               |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                     |   |           | x               |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b> |   |           | x               |
| <b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   |   |           | x               |
| <b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                   |   |           | x               |
| <b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   |   |           | x               |
| <b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                 |   |           | x               |
| <b>Zusatzstoffe</b>   |   |           |                 |
|   |   | <b>ja</b> | <b>nein</b>     |
| <b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>                                       |   |           | x               |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>     |   |   |
| 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    |
| <b><u>Ernährungsformen</u></b>            |    |      |
| Halal                                     |    | X    |
| Koscher                                   |    | X    |
| Vegan                                     |    | X    |
| vegetarisch                               |    | X    |
| lactosefrei                               | X  |      |
| glutenfrei                                | X  |      |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>gentechnisch verändert</b>         | x   |
| <b>Verwendungszweck</b>               |   |
| Backofen geeignet                     | x   |
| Convectomat geeignet                  | x   |
| Dämpfer geeignet                      | x   |
| Friteuse geeignet                     | x   |
| Mikrowelle geeignet                   | x   |
| Pfanne geeignet                       | x   |
| WOK geeignet                          | x   |
| Kochtopf geeignet                     | x   |
| <b>Zubereitungshinweis</b>            | Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur. Nur im durchgegartem Zustand verzehren. |
| <b>Sensorische Eigenschaften</b>      |   |
| Aussehen                              | weißes Fischfilet, mit rosa-törllicher Färbung auf einer Seite  |
| Geruch                                | arttypisch, ohne Abweichungen   |
| Geschmack                             | neutral   |
| Konsistenz                            | fest  |
| <b>Mikrobiologische Daten</b>         | DGHM  |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         | 5,0x10 <sup>5</sup> KbE/g   |
| Escherichia coli (KbE/g)              | 1,0x10 <sup>1</sup> KbE/g   |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            | 1,0x10 <sup>4</sup> KbE/g   |
| Hefen (KbE/g)                         |   |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |   |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        |   |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |   |
| Salmonella in (KbE/g)                 |   |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 |   |