

Artikel	TK KABELJAUFILET 180-200G 1KG RARI		
Marke (Eigenmarke)	Laschori		
Artikelnummer	65018018		
Artikelbeschreibung	Kabeljaufilet, ohne Haut, glasiert, Stückgewicht 180-200 g, roh, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1		
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	verantwortlicher Lebensmittellieferant: RARI Food International GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	100% KABELJAUFILET (gadus morhua*) - *gefangen im Nordostatlantik FAO 27 mit Kiemennetzen		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt		
Energie (kJ / kcal)	0 / 0		
Fett			
gesamt	0,00		
gesättigte Fettsäuren	0,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	0,00		
davon Zucker	0,00		
Eiweiß	0,00		
Salz	0,00		
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	Kabeljaufilet
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

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

Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie diese über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur. Zubereiten wie frischen rohen Fisch.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Kabeljaufilet oder Kabeljaufiletportion
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Geschmack	typisch
Konsistenz	zart-blättriges Fleisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5,0x10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1,0x10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1,0x10 ⁴ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	