

Artikel	TK TINTENFISCHRINGE PANIERT 2KG RARI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65018032
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Tintenfischringe nach Art eines Tintenfisches, aus Tintenfischstücken zusammengefügt, paniert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2
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 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zusammengefügte TINTENFISCHRINGE* 40%, WEIZENMEHL, Wasser, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Dextrine, Speisesalz, Verdickungsmittel: E407 Carrageen, E412 Guarkernmehl; WEIZENFASER, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Hefe, Knoblauch, Glukosesirupe, natürliches Zitronenaroma, Säureregulator: E330 Citronensäure; Antioxidationsmittel: E300 Ascorbinsäure; Farbstoff: E101 Riboflavin. Kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten. *Dositicus gigas, gefangen im Südostpazifik FAO 87 mit Schleppnetzen, Haken und Leinen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	923 / 220
Fett	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	1,10
Kohlenhydrate	
gesamt	28,00

davon Zucker	2,60
Eiweiß	6,30
Salz	1,00

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	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenfaser
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		Tintenfisch
---	---	--	-------------

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

Ernährungsformen

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

Nur durchgegart verzehren. Friteuse: Die gefrorenen Tintenfischringe ungefähr 4-5 Minuten in 180-185 °C heißem Öl frittieren, bis sie goldgelb sind. Ofen: Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 16-18 Minuten garen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	zubereitet: goldene Farbe der Panade
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	weich

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 1.000.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 1.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	