

**Artikel** TK PAPAGEIENFISCHFIL. 170-230G 1KG RARI  
**Marke (Eigenmarke)**  
**Artikelnummer** 65018041  
**Artikelbeschreibung** Papageienfischfilet mit Haut, geschuppt 170-230g, tiefgefroren

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 1  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg  
**Direktverpackung** Beutel (enthält 5-7 Stück)

**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** PAPAGEIENFISCHFILET\* 100% - \*gefangen im westlichen Pazifischen Ozean FAO 71 mit Ringwaden

**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Lieferant

**Energie (kJ / kcal)** 391 / 99

**Fett**  
gesamt 1,20  
gesättigte Fettsäuren 0,30

**Kohlenhydrate**  
gesamt 0,00  
davon Zucker 0,00

**Eiweiß** 21,00

**Salz** 0,10

## 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	Papageiefisch
<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 SO2</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 bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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 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.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	filiiertes Fischfilet, mit geschuppter, grün-gelb-bläulichen Haut
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Geschmack	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest-elastisch

## Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1,0x10 <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)	1,0x10 <sup>3</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	