

Artikel	TK COCKTAIL SHRIMPS 100/200 1KG RARI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65018050
Artikelbeschreibung	Cocktail Shrimps 100/200 blanchiert, geschält, glasiert und einzeln 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	GARNELEN (Solenocerus crassicornis*), Wasser, Salz, Stabilisator: Triphosphat; Farbstoff: Capsanthin. *gefangen im westlichen Indischen Ozean FAO 51, mit Schleppnetzen (Baumkurre)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	348 / 83
Fett	
gesamt	2,70
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	14,90
Salz	0,29

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
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	
Dinkel	x	
Gerste	x	
Hafer	x	
Kamut	x	
Roggen	x	
Weizen	x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Garnelen
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 dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	ca. 1cm lange geschälte, rohe Shrimps ohne Kopf, Fleisch: weiß-rosa
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Geschmack	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest-elastisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1,0x10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1,0x10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1,0x10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1,0x10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	