

Artikel	TK HOKIFILET ZITRONENPANAD. 30x160G SEWE
Marke (Eigenmarke)	SEWE-Frost
Artikelnummer	65018052
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	MSC Neuseeländische Hokifilets in Zitronen-Kräuter-Panade, mehliert und vorgebraten, kalibriert, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kartonschachtel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: SEWE-Frost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	80% MSC NEUSEELÄNDISCHER HOKI (Macrurus novaezelandiae*), 20% Mehlierung (WEIZENMEHL, Paniermehl [WEIZEN], pflanzliches Öl [Raps, Sonnenblumen], Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Salz, natürliches Zitronenaroma, MOLKENPULVER, Petersilie, Maltodextrin [Mais], Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Zitronenöl, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Backtriebmittel: E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate). *gefangen im Südwestpazifik (FAO 81, Neuseeland) mit Schleppnetzen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	658 / 157
Fett	
gesamt	4,90
gesättigte Fettsäuren	0,50

Kohlenhydrate	
gesamt	12,70
davon Zucker	0,50
Eiweiß	15,50
Salz	1,10

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		Hoki
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Molkenpulver
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

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

Im tiefgefrorenen Zustand verarbeiten. Bratpfanne: ca. 5-7 Minuten je Seite bei mittlerer Hitze. Frittierpfanne/Friteuse: ca. 5-6 Minuten bei max. 175 °C. Ofen (Umluft): ca. 25 Minuten bei 200 °C. Konvektomat/Kombidämpfer: ca. 13 Minuten bei 200 °C.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)