

Artikel	TK FISCHFRIKADELLE 40x85G 3,4KG SEWE
Marke (Eigenmarke)	SEWE-Frost
Artikelnummer	65018071
Artikelbeschreibung	MSC Alaska-Seelachs-Fischfrikadelle, paniert und vorgebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3.4
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
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 Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	58% MSC ALASKA SEELACHS, 18% Paniermehl (WEIZEN), 5% Porree, Rapsöl, Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Mehl (WEIZEN, Mais), EIWEISSPULVER, Kartoffelstärke, SOJA-PROTEIN, Salz, Fettpulver (MILCH), MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl; Gewürze, hydrolysiertes Pflanzenprotein (SOJA, Mais), Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Antioxidationsmittel: E392 Extrakt aus Rosmarin; Kräuter
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	522 / 125
Fett	
gesamt	5,90
gesättigte Fettsäuren	0,60
Kohlenhydrate	
gesamt	18,60
davon Zucker	1,20
Eiweiß	13,10
Salz	1,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eiweißpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Seelachs
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Paniermehl, Weizenstärke, Weizenmehl
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		Fettpulver, Molkenpulver, Magermilchpulver
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		Sojaprotein, hydrolisiertes Pflanzenprotein
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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 zubereiten. Pfanne: ca. 5 - 6 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze. Friteuse: ca. 5 - 6 Minuten bei 180 °C. Ofen (Umluft): ca. 15 Minuten bei 220 °C. Konvektomat/Kombidämpfer: ca. 10-15 Minuten bei 180 °C. Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

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)