

Artikel	TK SEEFISCHFILET TAFELN 50x100G PICKEN
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018501
Artikelbeschreibung	Fischfilet (Alaska-Seelachs oder Seehecht), praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert ohne Ei, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 100
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Wellpappenkarton mit Folien-Inliner
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Pickenpack Seafoods GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	FISCHFILET (65% (ALASKA-SEELACHSFILET [Theragra chalcogramma*], SEEHECHTFILET [Merluccius gayi**]), Paniermehl/gewürzte Bröseln (WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, WEIZENMEHL, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Speisesalz. Gefangen im *Pazifischen Ozean (FAO 61, 67), **Pazifischen Ozean (FAO 87) aus Wildfang - Hochseefischerei/Schleppnetze. Gewählte Fischart: siehe Buchstabe im Codierfeld
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	511 / 121
Fett	
gesamt	0,70
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	16,00
davon Zucker	1,00
Eiweiß	12,00
Salz	1,20

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		Alaska-Seelachs, Seehecht
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	
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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

Unaufgetaut zubereiten. Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von ca. 1 cm bedeckt ist, vorheizen, Tafeln unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 8 Minuten knusprig braten. Die Temperatur und der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden. Friteuse: Vorheizen auf 175 °C, Tafeln unaufgetaut hineingeben und ca. Minuten frittieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch: Alaska-Seelachs hell, mit dunklerem Seitenmuskel, Seehecht creme, mit dunklerem Seitenmuskel; Panade: gelb grob, geschlossen; Form regelmäßig, rechteckig, länglich
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch typisch, rein; Panade würzig
Konsistenz	Fisch: Alaska-Seehecht glatt leicht fest, Seehecht zart; Panade: kross

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	