

Artikel	TK MSC SEELACHSFILET I BACKTEIG 80x75G P
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018502
Artikelbeschreibung	MSC Backfisch-Filets aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in würzigem Backteig, vorgebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	80 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Wellpappenkarton mit Folien-Inliner
Verpackungsmaterial	Wellpappe, Folie
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Nährwerte
Hersteller	Pickenpack Europe GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zutatenliste	ALASKA-SEELACHSFILET (51%) (Theragra chalcogramma*), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Maismehl, Speisesalz, SENFPULVER, MAGERMILCHPULVER, Gewürze, Dextrose, Backtriebmittel: E500 Natriumcarbonate, E450 Diphosphate, E341 Calciumphosphat. *gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67) aus Wildfang – Hochseefischerei/Schleppnetze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	755 / 180
Fett	
gesamt	8,00
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	
gesamt	17,20
davon Zucker	1,00

Eiweiß	9,40
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		Alaska-Seelachsfilet
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		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		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		Senfpulver
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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat	X	
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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

gentechnisch verändert x

ist Formfleisch x

ist Formfisch x

Technik

a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x

Tiefkühlprodukt x

unter Schutzatmosphäre verpackt x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x

Zubereitungshinweis

Pfanne: Soviel Fett/Öl in die Pfanne geben, dass der Boden 1cm bedeckt ist, vorheizen. Backfischfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min knusprig braten. Fritteuse: Vorheizen auf 175 °C, Backfischfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 6 Min frittieren. Backofen: Auf 220 °C vorheizen, auf Backpapier unter einmaligem Wenden ca. 20 Min goldgelb backen. Konvektomat: Backfischfilets unaufgetaut eng nebeneinander auf entsprechende Bleche legen. Filets bei 200 °C ca. 15 Min garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch: hell, mit dunklerem Seitenmuskel; Backteig: gold-gelb, geschlossen; Form regelmäßig, trapezförmig
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch: typisch, rein; Backteig: würzig
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht fest; Backteig: kross

Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	500000
Escherichia coli (KbE/g)	10
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10000
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	0,90
BetaCarotin (mg)	
Calcium (mg)	
Cholesterin (mg)	
Eisen (mg)	
ungesättigte Fettsäure (mg)	
einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
Fluoride (µg)	
Folsäure (µg)	
Jod (µg)	
Kalium (mg)	
Kupfer (µg)	
Magnesium (mg)	
Mangan (µg)	
Niacin (mg)	
Phosphor (mg)	
Selen (µg)	
Vitamin A (µg)	
Vitamin B1 (µg)	
Vitamin B2 (µg)	
Vitamin B6 (µg)	
Vitamin B12 (µg)	
Vitamin C (mg)	
Vitamin D (µg)	

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)