

Artikel	TK SCHLEMMERFILET BORDELAISE 30x200G PIC
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018504
Artikelbeschreibung	Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit pikant würziger Kräuterauflage, Stückgewicht ca. 200 g, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton mit Folien-Inliner
Verpackungsmaterial	Wellpappe, Folie
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	ALASKA-SEELACHSFILET* (56%), Wasser, WEIZENMEHL, Rapsöl, Zwiebeln, Palmfett, Branntweinessig, Speisesalz, Würze, modifizierte Kartoffelstärke, Gewürze, Zucker, Dextrose, Hefe, Säuerungsmittel: Citronensäure; Kräuter, Verdickungsmittel: Guarkernmehl. *Theragra chalcogramma, aus MSC-zertifizierter Fischerei, 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)	783 / 188
Fett	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	2,20
Kohlenhydrate	
gesamt	8,70
davon Zucker	1,30

Eiweiß	11,00
Salz	1,60

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
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	
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

Backofen: Ofen auf 220 °C vorheizen. Schlemmerfilets unaufgetaut nebeneinander auf ein Backblech legen. Bei kleineren Mengen eine feuerfeste Form benutzen. Portionen ca. 35 Minuten garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Konvektomat: Schlemmerfilets unaufgetaut eng nebeneinander auf entsprechende Bleche legen. Bei kleineren Mengen eine feuerfeste Form benutzen. Portionen bei 180 °C ca. 30 Minuten garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch: hell mit dunklerem Seitenmuskel; Auflage: hell, locker, den Fisch gänzlich bedeckend
Geruch	Auflage typisch für die Würzung, rein; Fisch: typisch, rein
Geschmack	Auflage: Auflage pikant-würzig; Fisch: typisch, rein
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht zart; Auflage: Auflage locker, Oberfläche leicht 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)