

<b>Artikel</b>	<b>TK SEELACHS KART.-PANADE 40x150G PICKEN</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Pickenpack</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65018506</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, in Kartoffelpanade, vorgebraten, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton mit Folien-Inliner
<b>Verpackungsmaterial</b>	Wellpappe
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Pickenpack Seafoods GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	ALASKA-SEELACHSFILET* (66,5%), WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, Speisesalz, Reismehl, Hefe, Gewürze (Paprika, Kurkuma). *gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67) aus Wildfang - Hochseefischerei/Schleppnetze
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	763 / 182
<b>Fett</b>	
gesamt	8,40
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	13,90
davon Zucker	1,30
<b>Eiweiß</b>	12,00
<b>Salz</b>	0,80

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Alaska-Seelachs
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x

Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	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**

Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von ca. 1 cm bedeckt ist, vorheizen, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Minuten knusprig braten. Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden.  
 Fritteuse: Fritteuse vorheizen auf 175 °C, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 5-7 Minuten frittieren.  
 Backofen: Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Portionsfilets auf Backpapier in der Mitte des Ofens ca. 20-25 Minuten backen.  
 Konvektomat: Im Konvektomat auf Gastronormblechen bei 180 °C ca. 20 Minuten zubereiten.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch typisch, hell mit dunklem Seitenmuskel; Form einem Fischfilet nachempfunden; Panade naturfarben, durch Vorbraten unterschiedliche Intensität des Bräunungsgrades an den Panadespitzen, teilweise leicht blass
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch rein; Panade leicht nach Kartoffeln
Konsistenz	Panade cross; Fisch glatt, leicht zart

### 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)	