

Artikel	TK MSC SEELACHSFIL. KNUSPERPAN. 38x160G
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018507
Artikelbeschreibung	Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	38 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	Wellpappe mit Folien-Inliner
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* (62,5%), WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), modifizierte WEIZENSTÄRKE, Wasser, Speisesalz, Hefe, Dextrose. *Theragra chalcogramma, 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)	827 / 198
Fett	
gesamt	9,50
gesättigte Fettsäuren	1,20
Kohlenhydrate	
gesamt	16,00
davon Zucker	1,30
Eiweiß	11,50
Salz	1,00

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		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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

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. Friteuse: Friteuse vorheizen auf 175 °C, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 5-7 Minuten frittieren. Konvektomat: Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Gastronormblech geben und ca. 15-17 Minuten goldbraun backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch hell, mit dunklerem Seitenmuskel; Panade naturfarben, durch Vorbraten unterschiedliche Intensität des Bräunungsgrades an den Panadespitzen, teilweise leicht blass; Form einem Fischfilet nachempfunden
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch rein, Panade würzig
Konsistenz	Fisch glatt, leicht 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)