

Artikel	TK FISCHSTÄBCHEN PAN. 200x30G 6KG PICKEN
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018511
Artikelbeschreibung	Fischstäbchen aus Fischfilet (Alaska-Seelachs, Seehecht oder Kabeljau), praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	200 x 30
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	LDPE-Beutel (enthält 1,5kg)
Verpackungsmaterial	LDPE
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)	Karton (enthält 4 Beutel à 1,5kg)
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**], PAZIFISCHER KABELJAU [Gadus macrocephalus***]), Paniermehl/gewürzte Bröseln (WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Rapsöl, WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Speisesalz. Gefangen im *Pazifischen Ozean (FAO 61, 67), **Pazifischen Ozean (FAO 87), ***Pazifischer Ozean (FAO 67) aus Wildfang – Hochseefischerei/Schleppnetze. Verwendete Fischart: siehe Buchstabe neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	806 / 192
Fett	
gesamt	8,50
gesättigte Fettsäuren	1,00
Kohlenhydrate	
gesamt	15,30

davon Zucker	1,00
Eiweiß	13,00
Salz	0,90

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, Pazifischer Kabeljau
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		x	

Erzeugnisse

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

Pfanne: Soviel Fett/Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von ca. 1cm bedeckt ist, vorheizen, Fischstäbchen unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 6-8 Min knusprig braten. Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden. Fritteuse: Vorheizen auf 175 °C, Fischstäbchen unaufgetaut hineingeben und ca. 5 Min frittieren. Backofen: Fischstäbchen unaufgetaut auf ein Blech mit Backpapier geben und in einem auf ca. 225 °C vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene ca. 15 Min knusprig backen. Konvektomat: Auf 200 °C vorheizen, Fischstäbchen unaufgetaut auf einem Gastronormblech bei 200 °C ca. 8-9 Min garen.

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

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)	