

<b>Artikel</b>	<b>TK SEELACHS 90-110G MEHLIERT EURO FOOD</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65018512</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Alaska Seelachs Loins mehliert, durchgegart, praktisch grätenfrei, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	x
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Inverkehrbringer: Weihe GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	Über LP zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei -18°C
<b>Zutatenliste</b>	Alaska Seelachsfilet 80%: (Theragra chalcogramma, FAO 61 + 67), prakt. grätenfrei Mehlierung 20%: pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Rapsöl; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Weizenmehl, Kartoffelstärke, modifizierte Maisstärke, Weizengluten, jodiertes Salz, Zucker, Aroma, Dextrose, Volleipulver, getrocknete Petersilie, Verdickungsmittel: E461, E412, E415, Lactose, Milchprotein, Backtriebmittel: E450i, E500ii, modifizierte Maniokstärke
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	608 / 145
<b>Fett</b>	
gesamt	5,50
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,70
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00

**Salz** 0,70

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Volleipulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Seelachsfilet
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizengluten, 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		Lactose, Milchprotein
<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	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
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

Konvektomat: 180°C 15-18 Minuten/ 130°C 22-25 Minuten (aufgetaut); Backofen: 180°C 15-18 Minuten/ 130°C 22-25 Minuten (aufgetaut); Für alle Induktionsverfahren geeignet!

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen
Geruch
Geschmack
Konsistenz

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)