

Artikel	TK MSC SEELA KNUSPERFILET BLOCK 32x190G
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018513
Artikelbeschreibung	MSC Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	32 x 190
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Wellpappenkarton mit Folien-Inliner
Verpackungsmaterial	Wellpappe, Folie
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Nährwerte
Hersteller	Pickenpack Europe GmbH
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zutatenliste	ALASKA-SEELACHSFILET (70%) (Theragra chalcogramma*), Paniermehl/gewürzte Brösel (WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Speisesalz. *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)	492 / 116
Fett	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	1,50
Eiweiß	13,50
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-Seelachsfilet
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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
gentechnisch verändert	x
ist Formfleisch	x
ist Formfisch	x
Technik	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Zubereitungshinweis	Pfanne: Soviel Fett/Öl in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist, und vorheizen. Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 10-12 Min knusprig braten. Fritteuse: Vorheizen auf 175 °C, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 7-8 Min frittieren.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Fisch hell, mit dunklerem Seitenmuskel, Form einem Fischfilet nachempfunden; Panade: gelb grob, geschlossen
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch: rein; Panade: würzig
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht zart; Panade: kross
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	DGHM 500000
Escherichia coli (KbE/g)	10
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10000
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100

Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	0,70
BetaCarotin (mg)	
Calcium (mg)	
Cholesterin (mg)	
Eisen (mg)	
ungesättigte Fettsäure (mg)	
einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
Fluoride (µg)	
Folsäure (µg)	
Jod (µg)	
Kalium (mg)	
Kupfer (µg)	
Magnesium (mg)	
Mangan (µg)	
Niacin (mg)	
Phosphor (mg)	
Selen (µg)	
Vitamin A (µg)	
Vitamin B1 (µg)	
Vitamin B2 (µg)	
Vitamin B6 (µg)	
Vitamin B12 (µg)	
Vitamin C (mg)	
Vitamin D (µg)	
Vitamin E (µg)	
Vitamin H (Biotin) (µg)	
Vitamin K (µg)	