

Artikel	TK SCHLEMMERFILET BROCCOLI 30x200G PICKE
Marke (Eigenmarke)	PICKENPACK
Artikelnummer	65018523
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Schlemmerfilet "Broccoli", Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit delikater Broccoli-Auflage, tiefgefroren, 6000g e
Abpackung / Nettogewicht	30 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
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	keine Angabe
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei min. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	ALASKA-SEELACHSFILET (56 %), Wasser, Broccoli (11 %), Weizenmehl, Rapsöl, Edamer KÄSE, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Würze, Gewürze, Hefe, BUTTEREINFETTPULVER, Petersilie, Lauch.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	435 / 104
Fett	
gesamt	4,60
gesättigte Fettsäuren	1,20
Kohlenhydrate	
gesamt	4,30
davon Zucker	0,90
Eiweiß	11,00
Salz	0,78

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		Käse, Magermilchpulver, Sahnepulver, Buttereinfettpulver
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
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

Portionen unaufgetaut zubereiten. Backofen: Ofen auf 200 °C vorheizen. Schlemmerfilets unaufgetaut eng nebeneinander auf ein Gastronormblech legen. Bei kleineren Mengen eine feuerfeste Form benutzen. Portionen ca. 35 Minuten garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Konvektomat: Schlemmerfilets unaufgetaut eng nebeneinander auf entsprechende Bleche legen. Bei kleineren Mengen eine feuerfeste Form benutzen. Portionen bei 180 °C ca. 30 Minuten garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fisch: hell, mit dunklerem Seitenmuskel; Auflage: hell, locker, den Fisch gänzlich bedeckend, Broccolistückchen zart grün
Geruch	Fisch: typisch, rein; Auflage: typisch, nach Broccoli und Käse
Geschmack	Fisch: typisch, rein; Auflage: mild-würzig, nach Broccoli und Käse
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht fest; Auflage: locker, leicht sämig

Mikrobiologische Daten

gemäß aktueller Fassung DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10000000 KbE
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10000 KbE
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	

Salmonella in (KbE/g)

Schimmelpilze (KbE/g)