

<b>Artikel</b>	<b>TK SEELACHSKNUSPERF. TOMATE 60x100G PICK</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Pickenpack</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65018525</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>MSC Alaska-Seelachsfilet (50%), praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit fruchtiger Tomatenfüllung (20%), knusprig paniert, vorgebraten, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	60 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Wellpappenkarton mit Folien-Inliner
<b>Verpackungsmaterial</b>	Wellpappe, Folie
<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>	Pickenpack Seafoods GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	ALASKA-SEELACHS* (50%), WEIZENMEHL, Rapsöl, Tomatenmark (7%), Wasser, Stärke (Kartoffel, Mais), Tomaten (2%), Zwiebeln, Speisesalz, Backhefe, Zucker, Kräuter, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Branntweinessig, Tomatenpulver. *gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67), aus Wildfang - Hochseefischerei/Schleppnetze
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	767 / 183
<b>Fett</b>	
gesamt	7,80
gesättigte Fettsäuren	1,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	16,40
davon Zucker	2,70
<b>Eiweiß</b>	11,20
<b>Salz</b>	1,10

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Alaska-Seelachs
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		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	
<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 SO2</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 Erzeugnisse</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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. 1cm bedeckt ist, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten knusprig braten. Bitte mit der Seite, auf der sich die Füllung befindet, beginnen. Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab klein Bläschen bilden.  
 Fritteuse: Fritteuse vorheizen auf 175 °C, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 7 Minuten frittieren.  
 Backofen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf Backpapier 20-22 Minuten goldgelb backen. Konvektomat: Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180 °C auf Gastronormblechen ca. 20-22 Minuten goldgelb backen.

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	Fisch hell mit dunklerem Seitenmuskel; Panade mit deutlichem Bräunungsgrad durch Vorbraten, geschlossen; Topping rot mit fein zerkleinerten Kräutern; Form regelmäßig, rechteckig, länglich
Geruch	Fisch und Panade typisch rein; Topping typisch, nach Tomate
Geschmack	Fisch typisch, rein; Panade würzig; Topping typisch nach Tomate, würzig
Konsistenz	Fisch glatt, leicht fest; Panade kross; Topping glatt, leicht cremig

## **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)	