

<b>Artikel</b>	<b>TK MSC BACKFISCH PORTIONSFILET 32x190G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Pickenpack</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65018527</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>MSC Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, in würzigem Backteig, vorgebraten, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	32 x 190
<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 Europe 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-SEELACHSFILET (57%) (Theragra chalcogramma*), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Hefe, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonate; Dextrose, Gewürze *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>	774 / 185
<b>Fett</b>	
gesamt	7,90
gesättigte Fettsäuren	0,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	16,00
davon Zucker	0,40
<b>Eiweiß</b>	12,00
<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/Öl in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist, und vorheizen. Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 10-12 Min knusprig braten. Friteuse: Vorheizen auf 175 °C, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 7 Min frittieren. Backofen: Auf 220 °C vorheizen, Portionsfilet unaufgetaut auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und unter einmaligem Wenden ca. 25 Min goldgelb backen. Konvektomat: Bei 200 °C Umluft vorheizen, Portionsfilets unaufgetaut auf Gastronormblech geben und ca. 25 Min goldgelb backen.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	Fisch hell, mit dunklerem Seitenmuskel, Form einem Fischfilet nachempfunden; Backteig: gold-gelb, geschlossen
Geruch	typisch, rein
Geschmack	Fisch: rein; Backteig: würzig
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht zart; Backteig: kross

### **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)	n. n. in 25g

---

Schimmelpilze (KbE/g)