

Artikel	TK MSC BACKFISCH PORTIONSFILET 32x190G
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018527
Artikelbeschreibung	MSC Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, in würzigem Backteig, vorgebraten, 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, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Pickenpack Europe GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	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
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	774 / 185
Fett	
gesamt	7,90
gesättigte Fettsäuren	0,70
Kohlenhydrate	
gesamt	16,00
davon Zucker	0,40
Eiweiß	12,00
Salz	1,10

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-Seelachs
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 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
<u>Verwendungszweck</u>		
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)