

Artikel	TK SCHLEMMERFILET BROCCOLI 30x200G PICKE
Marke (Eigenmarke)	Pickenpack
Artikelnummer	65018529
Artikelbeschreibung	Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit fein gewürzter Broccoli-Auflage, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 200
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
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zutatenliste	ALASKA-SEELACHSFILET (60%) (Thegragra chalcogramma*), Wasser, Broccoli (10%), WEIZENMEHL, Rapsöl, modifizierte Kartoffelstärke, KÄSE, Palmfett, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, Würze, Gewürze, BUTTERREINFETTPULVER, Petersilie, Lauch, Hefe. *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)	402 / 96
Fett	
gesamt	3,70
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	4,30
davon Zucker	0,60
Eiweiß	11,20

Salz 0,80

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		Käse, Magermilchpulver, Sahnepulver, Butterreinfettpulver
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		x	

Erzeugnisse

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

Ernährungsformen

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

Backofen: 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 Min 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	Auflage: typisch, nach Broccoli und Käse; Fisch: typisch, rein
Geschmack	Auflage: mild-würzig nach Broccoli und Käse; Fisch: typisch rein
Konsistenz	Fisch: glatt, leicht fest; Auflage: locker, leicht sämig
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	0,20
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)