

Fiche Technique - Spezifikation	Platvis Holland BV
Produkt name	Art. 14130 Schollenfilet paniert 160 - 180 gr, MSC. Tiefgekühlt, 1 x 2,5 kg. Marke: Immler & Co GmbH. EAN 9 001712 141303
Produkt-art	Verarbeitetes Fischereiprodukt, nicht zubereitet, Zolltariefnr. 1604 19 91.
Datum	23.06.2014.
Produzent	Platvis Holland BV Hamerstraat 7, 1135 GA Edam, Holland.
EEG-Nr. & Zertifikaten	NL 6047 EG. Zertifiziert IFS Higher Level. MSC-Nr. SGS-NL-MSC-C-0744.
Lat. /Scientific name specie	Pleuronectes platessa. FAO 3 ALPHA Code: PLE (European Plaice).
Fang methode	Wildfang. Kutter-seefischerei, Netze ohne Bodenkontakt, MSC zertifiziert.
Fanggebiet / Ursprungsland	Nordostatlantik (FAO 027), Nordsee (ICES IV), Holland.
Produktion process	Frische MSC Scholle werden filetiert, enthautet, doppelgelegt, tiefgefroren, gradiert, paniert, Panade nachgefrostet in Spiralfroster und einzeln entnehmbar verpackt in 2,5 kg kartons (IQF).
Produkt parameter	
Ingredientie	Scholle (Pleuronectes platessa, Doppelfilets ohne Haut) 60%, Weizenmehl , Wasser, Salz, Pfeffer, Hefe, Emulgator (E466, E415), Paprika, Kurkuma.
Panade	40% +/- 3%
Allergene	Fisch, Gluten
Additive	Keine.
Net. Inhalt	2,5kg . Fischanteil: 1,5kg
Sortierung	160 – 180g. Ziel: 15 Filets / 2,5kg.
Organoleptisch	Tiefgefroren: individuell panierte Doppelfilets, positioniert zwischen schichte blaue plastik Folie, ohne Haut, praktisch grätenfrei, ohne Fremdkörper, feine standard panade, nicht vorgebraten. Roh, tiefgefroren. Ohne Fremdgeruch. Gebraten: goldbraun, Bratfisch, weiß delikat Fischfleisch, typisch Scholle.
Zubereitungsempfehlung	Pfanne: mit etwas Fett, bei mittlerer Hitze, ca. 10 Minuten, ab und zu wenden. Friteuse: 180°C - 6 Minuten.
Eingefroren am Datum:	Nicht für dieses Produkt weil es um ein verarbeitetes Produkt handelt.
Lot Kodierung	L + Jahresende-ziffer + Tagesnr. im Jahre. Z.B: L3242.(= 30.08.2013)
Mindestens haltbar bis bei -18°C	18 Monate als MM-JJJJ.
Nährwerte p/170g (Portion)	
Kj – kcal	516 kJ – 123 kcal RI: 6%
Fett	1.5 g RI: 2%
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g RI: 2%
Kohlenhydrate	14,5 g RI: 6%
davon Zucker	1,0 g RI: 1%
Eiweiß	12,5 g RI: 25%
Salz	0,39 g RI: 7%
Chemische parameter	
Total volatile nitrogen (TVB-N)	30 mg/100g
Schwermetale	Konform Deutsche und EG VO.
PCBs, Dioxins.	Konform Deutsche und EG VO.
Mikrobiologische parameter KVE/g	
Total Keimenzahl	< 1.000.000
Coliformen	< 10.000
E. Coli	< 100
Stap. aureus	< 100
Salmonella	Keine in 25g
Listeria monocytogenes	< 100 (ISO 11290-2)
Verpackung	Karton, format: 400 x 300 x 115 mm (L x B x H.)
Karton (Wellpappe-faltkiste, weiß)	Carton = 2,5 kg. EAN auf Etikett: 9 001712 141303
Palettisierung	
Kartons per Lage	12
Lage per Palette	17
Kartons per Palette	204 (204 x 2,5 kg = 510 Kg netto Produkt)
Palette Typ/maß	80 x 120cm (EPAL)
Palette höhe	Palette höhe (inklusive Palette) = 210 cm.
Bemerkungen	-