

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 73777	Seite: 1 von 3

Produkt-Name:	Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Milleniumpanade (32 x 190 g)		
Produkt-Bezeichnung:	Alaska-Seelachs-Portionsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, in Filetform gefertigt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren, 6.000 g e		
Marke:	Pickenpack	Artikel-Nr.	Kunde:

1. Kennzeichnungsrelevante Zutaten-Informationen	
Zutatenliste inkl. Allergene gemäß LMIV	Alaska-Seelachsfilet (63%), Weizenmehl , pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, modifizierte Weizenstärke , Speisesalz, Hefe, Dextrose.
Rohware:	Alaska-Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>), praktisch grätenfrei, in Blöcken tiefgefroren
Produktionsmethode und Fanggebiet gemäß Fisch-VerbraucherinformationsVO (EG) 2065/2001	gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67)
Fangmethode	aus Wildfang – Hochseefischerei / Schleppnetze
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei Abgabe als lose Ware (gemäß § 9 ZZuIV)	Keine
Besteht eine Kennzeichnungspflicht zu genetisch veränderten Lebensmitteln nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003	Nein, es besteht keine Kennzeichnungspflicht

2. Gewichte	
Nettoinhalt pro Karton:	6.000 g e gemäß FPackV § 22
Anzahl pro Karton:	mind. 32 Stück
Fischeinwaage pro Portion:	Ø 120 g
Fertig- / Portionsgewichte:	190 g, fertigungstechnisch bedingte Schwankung: +/- 5% (da keine Einzelgewichtsverwiegung vorgenommen wird, können vereinzelt Portionen außerhalb der Toleranz liegen, schwerere Portionen aufgrund höherer Panadeanteile werden nicht als Abweichung gewertet)

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 73777	Seite: 2 von 3

3. Verpackung

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit:	1 Karton à 6.000 g e, Wellpappe mit Folien-Inliner und Etikett an der Stirnseite	
Abmessungen der Verkaufseinheit:	Länge: ca. 396 mm Breite: ca. 263 mm Höhe: ca. 144 mm	
Palettierung: (Packplan-Nr. : 041)	11 Lagen x 9 VE = 99 VE je Palette	Palettenart: Europalette Nettogewicht je Palette: 594 kg

4. Lagerbedingungen und Mindesthaltbarkeit

Lagertemperatur: (gemäß TLMV und EG Verordnung Nr. 37/2005)	mindestens -18°C (0°F)
Mindesthaltbarkeit bei Einhaltung der Lagertemperatur:	12 Monate ab Produktion
Restlaufzeit bei Einhaltung der Lagertemperatur:	5 Monate

5. Codierungen und Rückverfolgbarkeit

1. Herstellcode (01) (LOT)	1.	Ziffer Endziffer lfd. Jahr
	2. – 4.	Ziffer lfd. Tag
	ab 5.	Type interne Codierung
2. MHD-Code (03)	1. + 2.	Ziffer Monat
	3. - 6.	Ziffer Jahr

6. Sensorik

Optik:	Fisch hell, mit dunklerem Seitenmuskel; Panade naturfarben, durch Vorbraten unterschiedliche Intensität des Bräunungsgrades an den Panadespitzen, teilweise leicht blass; Form einem Fischfilet nachempfunden
Geruch:	typisch, rein
Geschmack:	Fisch rein, Panade würzig
Konsistenz:	Fisch glatt, leicht zart, Panade cross
Fehlertoleranz bzw. mögliche akzeptable Fehler:	Panade nicht komplett geschlossen, leichte Panadenränder, vereinzelt Eiweißaustritt an Oberfläche bedingt durch Vorbraten; 2 Fehlergräten/kg Fisch

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 73777	Seite: 3 von 3

7. Nährwerte (Durchschnittswerte pro 100 g)

Brennwert		Parameter	g
Brennwert (kJ)	752	Fett	7,1
Brennwert (kcal)	179	davon gesättigte Fettsäuren	1,1
		Kohlenhydrate	15,1
		davon Zucker	1,2
		Ballaststoffe*	1,0
		Eiweiß	13,2
		Salz	1,0

*Ballaststoffe sind nicht deklarationspflichtig gemäß LMIV

8. Zubereitungsempfehlung

Portionen unaufgetaut zubereiten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Pfanne: 	<p>Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe bedeckt ist, und vorheizen. Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 10 Minuten knusprig braten.</p> <p>Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden.</p>
Fritteuse: 	<p>Fritteuse vorheizen auf 175 °C, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 7-8 Minuten frittieren.</p>
Konvektomat:	<p>Konvektomat vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Gastronormblech geben und bei 185 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.</p>

9. Rechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Deklaration dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, einschließlich seiner Folgeverordnungen, ergänzenden Regelungen und den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft.

	Name:	Datum:	Unterschrift:
Erstellt: Qualitäts-Management	Frau Wiegel		
Gepüft: Vertrieb	Herr Neumann		
Freigabe: Leitung Qualitäts-Management	Herr Wadel		