

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 34190	Seite: 1 von 3

Produkt-Name:	Alaska-Seelachs-Trapeze (36 x 190 g)		
Produkt- Bezeichnung:	Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, paniert ohne Ei, tiefgefroren, 6.840 g e		
Marke:	Immler & Co.	Artikel-Nr. Kunde:	71100

1. Kennzeichnungsrelevante Zutaten-Informationen	
Zutatenliste inkl. Allergene gemäß LMIV	Alaska-Seelachsfilet (78%), Weizenmehl, Wasser, modifizierte Weizenstärke, Speisesalz, Gewürze, Hefe.
Rohware	Alaska- Seelachsfilet (Theragra chalcogramma), pinbone-in, in Blöcken tiefgefroren
Produktionsmethode und Fanggebiet gemäß Fisch-VerbraucherinformationsVO (EG) 2065/2001	gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67)
Fangmethode	aus Wildfang – Hochseefischerei / Schleppnetz
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:	6.840 g e gemäß FPackV § 22
Anzahl pro Karton:	mind. 36 Stück
Fischeinwaage pro Portion:	Ø 148,5 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. 34190	Seite: 2 von 3

3. Verpackung		
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit:	1 Karton à 6.840 g e, Wellpappe mit Folien-Inliner und Etikett an der Stirnseite	
Abmessungen der Verkaufseinheit:	Länge: ca. 398 mm Breite: ca. 195 mm Höhe: ca. 156 mm	
Palettierung: (Packplan-Nr. : 040)	10 Lagen x 12 VE = 120 VE je Palette	Palettenart: Europalette Nettogewicht je Palette: 820,8 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. 2. - 4. ab 5.	Ziffer Endziffer lfd. Jahr Ziffer lfd. Tag Type interne Codierung
2. MHD-Code (03)	1. + 2. 3. - 6.	Ziffer Monat Ziffer Jahr

6. Sensorik	
Optik:	Fisch hell, mit dunklerem Seitenmuskel; Panade hell, grob, geschlossen; Form: regelmäßig, trapezförmig, länglich
Geruch:	typisch, rein
Geschmack:	Fisch typisch, rein; Panade würzig
Konsistenz:	Fisch glatt, leicht fest; Panade cross
Fehlertoleranz bzw. mögliche akzeptable Fehler:	Panade nicht komplett geschlossen, leichte Panadenränder, vereinzelt Nasspanade an der Unterseite sichtbar

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 34190	Seite: 3 von 3

7. Nährwerte (Durchschnittswerte pro 100 g)			
Brennwert		Parameter	g
Brennwert (kJ)	463	Fett	0,6
Brennwert (kcal)	109	davon gesättigte Fettsäuren	0,3
		Kohlenhydrate	10,8
		davon Zucker	0,1
		<i>Ballaststoffe*</i>	0,6
		Eiweiß	14,8
		Salz	0,78

**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 von ca. 1 cm bedeckt ist, vorheizen, Tafeln unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden ca. 10 - 12 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, Tafeln unaufgetaut hineingeben und ca. 7 - 8 Minuten frittieren.</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 Dietrich		
Gepüft: Vertrieb	Herr Neumann		
Freigabe: Leitung Qualitäts-Management	Herr Wadel		