





Productspecificatie	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl	
Produktname	Schellfisch Filet Paniert 150 gram in 5,4 kg	
Artikel-Nummer	ZZ121112-2	
Produktbeschreibung	Schellfisch Filet Paniert 150 gram	
Stück Gewicht	150 gram	
Produktinformation/		
Hergestellt	Eigen productie	
Artikel auf Lager oder Auftrag?	Auf Lager	
Pkw	5,4 kg	
Endverbrauchereinheit	150 gram	
Inhalt	5,4 kg	
E-Gewicht	Nein	
Gefahren unbeabsichtigte	Kein	
Besondere Risikogruppen	Kein	
Aufbewahrung	Tiefkühlruhe bei max -18°C	
MHD	18 Monate	
Zubereitungshinweise	<p>Auftauen nicht erforderlich.</p> <p>Backofen: Den Backofen vorwärmen auf 200°C (Umluft 180°C) Das Produkt auf einen backofengeeigneten Teller legen und in 18-20 Minuten zubereiten.</p> <p>Friteuse: In Öl oder Fett ca. 6-7 Minuten bei 180°C frittieren, bis das Produkt goldbraun geworden ist.</p> <p>Pfanne: Ca. 6-8 Minuten auf mäßiger Flamme in Öl oder Fett backen. Das Produkt dabei mehrmals wenden.</p>	
Sensorische Kennzeichen	<p>Farbe: Typisch für das Produkt</p> <p>Geruch: Typisch für das Produkt.</p> <p>Geschmack: Typisch für das Produkt.</p> <p>Textur: Typisch für das Produkt.</p>	
Zutatendecklaration	Schellfisch (67%), Weizenmehl, Weizenstärke, Salz, Hefe, Zwiebel, Gewürze, Laktose, Getrockneter Glucosesirup, Milchpulver, Fischpulver, Aromen, Hefeextract, Rapsöl, Kraut.	
Lateinische name und Herkunft	Melanogrammas aiglefinus. FAO 27	
MSC produkt	No	
PROZESSINFORMATION		
EG nummer	6612 NL	
Rohware	5,4 kg	
Maßstäbe Rohware	36 x 150 g	
Primärverpackung	Blau HDPE beutel	
Sekundärverpackung	Karton	
Etiketten	1	
Platzierung von dem Etikett	Kurze Seite des Karton	
Text	<p>Label: Produktname, Zutaten, Inhalt, Lagerungsbedingungen, Kontaktdaten, Haltbarkeit/MHD.</p> <p>Text auf dem Karton (lange Seite): Lotcode, Zeit, EU-Nummer.</p>	
Produktions-Methode	Partioniert - Panieren - Gefrorenen - Verpackt	
PALETTIERUNG, VERPACKUNG UND BEFÜLLUNG		
Logistische Einheit:	5 Kg Karton	
Größe l.e.(cm):	39x29x11	
Gewicht l.e.(kg):	5,4 Kg	
Palettentyp:	Europalette	

Productspecificatie	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl	
Anzahl l.e. / lage:	8	
Anzahl der Lagen:	15	
Anzahl l.e. / palette:	120	
Bakteriologie nach der Produktion		
Aërob Keimzahl (< KBE/g)	1.000.000	
Enterobacteriaceae (< KBE/g)	5.000	
Staphylococcus aureus (< KBE/g)	500	
E-coli (< KBE/g)	100	
Listeria monocytogenes	abs/ 25gr	
Salmonellen spp. /25g	abs/ 25gr	
VOEDINGSWAARDE per 100g		
Energiewert (KJ)	816	
Energiewert (kcal)	195	
Eiweiß (g)	10,4	
Kohlenhydrate (g)	20,2	
davon Zucker (g)	2,1	
Fette (g)	8,0	
davon gesättigt (g)	0,3	
mono-ungesättigte (g)	0,2	
Poly-ungesättigten (g)	0,4	
diätetische Faser (g)	1,9	
Natrium (mg)	460	
ALLERGENE		
Kalkuliert / data - daten		
) Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> 01 Gluten <input type="checkbox"/> 02 Schalentiere <input type="checkbox"/> 03 Ei <input checked="" type="checkbox"/> 04 Fisch <input type="checkbox"/> 05 Erdnüsse <input type="checkbox"/> 06 Soja <input type="checkbox"/> 07 Kuhmilch <input type="checkbox"/> 08 Nüsse* <input checked="" type="checkbox"/> 09 Sellerie <input checked="" type="checkbox"/> 10 Senf <input type="checkbox"/> 11 Sesam <input type="checkbox"/> 12 Sulfit E220-E227	<input type="checkbox"/> 13 Lupine <input type="checkbox"/> 14 Muscheln <input checked="" type="checkbox"/> 20 Laktose <input type="checkbox"/> 21 Kakao <input type="checkbox"/> 22 Glutamat E620-E625 <input type="checkbox"/> 23 Hühnerfleisch <input checked="" type="checkbox"/> 24 Koriander <input type="checkbox"/> 25 Mais <input type="checkbox"/> 26 Hülsenfrüchte <input type="checkbox"/> 27 Rindfleisch <input type="checkbox"/> 28 Schweinefleisch <input type="checkbox"/> 29 Karrote
Weitere Parameter		
Schwermetalle	konform nach EWG 1881/2006	
TVB-N	konform nach EWG 2074/2005	
GVO	konform nach EWG 1829/2003 und 1830/2003	
Dokument Daten		
Eingabe	12-11-2012	 
Grund Ausgabe	Spezifikation in deutscher Sprache	
erstellt durch	Yvonne Brinksma	
Kommentar		