



Pickenpack GmbH	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 32444	Seite: 1 von 3

Produkt-Bezeichnung:	Pazifisches Polardorsch-Filet (50 x 150 g)		
Produkt-Beschreibung:	Pazifisches Polardorsch-Filet praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, unpaniert, tiefgefroren, 7.500 g e		
Marke:	Pickenpack GmbH	Artikel-Nr.	Kunde:

1. Kennzeichnungsrelevante Zutaten-Informationen	
Zutatenliste inkl. Allergene gemäß LMKV	Pazifisches Polardorschfilet (100%)
Rohware	Pazifischer Polardorsch / Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma), 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 / 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:	7.500 g e gemäß FPackV § 22
Anzahl pro Karton:	mind. 50 Stück
Fertig- / Portionsgewichte:	150 g, fertigungstechnisch bedingte Schwankung: +/- 5 % (da keine Einzelgewichtsverwiegung vorgenommen wird, können vereinzelt Portionen außerhalb der Toleranz liegen)

Pickenpack GmbH	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 32444	Seite: 2 von 3

3. Verpackung

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit:	1 Karton à 7.500 g e, Wellpappe mit Folien-Inliner und Etikett an der Stirnseite	
Abmessungen der Verkaufseinheit:	Länge: ca. 334 mm Breite: ca. 196 mm Höhe: ca. 151 mm	
Palettierung: (Packplan-Nr. : 037)	10 Lagen x 14 VE = 140 VE je Palette	Palettenart: Europalette Nettogewicht je Palette: 1050 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 Form regelmäßig, rechteckig, länglich
Geruch:	typisch, rein
Geschmack:	Fisch typisch, rein
Konsistenz:	Fisch glatt, leicht fest
Fehlertoleranz bzw. mögliche akzeptable Fehler:	teilweise runde Kanten, bei einzelnen Portionen Luftlunker/ Eislunker, 2 Fehlergräten/kg Fisch




Pickenpack GmbH	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 32444	Seite: 3 von 3

7. Nährwerte (Durchschnittswerte pro 100 g)

Brennwert		Parameter	g
kJ:	314	Eiweiß	16,7
kcal:	74	Kohlenhydrate	0,0
		Fett	0,8
		Ballaststoffe	0,0

8. Zubereitungsempfehlung

Portionen unaufgetaut zubereiten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Pfanne: 	<p>Die Portionen würzen und nach Geschmack panieren, in reichlich heißem Fett in der Pfanne unter einmaligem wenden ca. 6 Minuten goldgelb braten.</p> <p>Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden.</p>
Mikrowelle: 	<p>Im geschlossenen Gefäß bei 600 Watt 6 - 8 Minuten auftauen und garen, 2 Minuten Ausgleichzeit.</p>
Dünsten: 	<p>Portionen in gewürztem Fond bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten dünsten.</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 Axt		
Geprüft: Vertrieb:	Herr Neumann		
Freigabe: Leitung Qualitäts-Management	Herr Wadel		