

Pickenpack Europe	
Produktspezifikation	
Artikel-Nr. 34617	Seite: 1 von 3

Produkt-Name:	Alaska-Seelachsfilet, Langform, paniert (50 x 150 g)		
Produkt- Bezeichnung:	Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, paniert, tiefgefroren, 7.500 g e		
Marke:	Immler & Co	Artikel-Nr. Kunde:	9706

1. Kennzeichnungsrelevante Zutaten-Informationen	
Zutatenliste inkl. Allergene gemäß LMIV	Alaska-Seelachsfilet (66%), Weizenmehl, Wasser, modifizierte Weizenstärke, Speisesalz, Gewürze, Hefe, Würze, natürliche Gewürzaromen.
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:	7.500 g e gemäß FPackV § 22
Anzahl pro Karton:	mind. 50 Stück
Fischeinwaage pro Portion:	Ø 99 g
Fertig- / Portionsgewichte:	150 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. 34617	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. 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: 900 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: typisch, hell mit dunklerem Seitenmuskel; Panade: rot grob, geschlossen; Form: regelmäßig, rechteckig, länglich
Geruch:	typisch, rein
Geschmack:	Fisch: 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. 34617	Seite: 3 von 3



7. Nährwerte (Durchschnittswerte pro 100 g)

Brennwert		Parameter	g
Brennwert (kJ)	502	Fett	0,5
Brennwert (kcal)	118	davon gesättigte Fettsäuren	0,3
		Kohlenhydrate	15,0
		davon Zucker	1,0
		Ballaststoffe*	0,9
		Eiweiß	13,0
		Salz	1,3

*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. 8 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. 5 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		
Geprüft: Vertrieb	Herr Neumann		
Freigabe: Leitung Qualitäts-Management	Herr Wadel		