

Serviervorschlag

Art.-Nr.: 658

Alaska-Seelachs-Schnitzel Lachsersatz

mit Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820806589

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Gefärbte, mildgesalzene Alaska-Seelachsschnitzel in Pflanzenöl Lachsersatz
Zutatenliste:	Zutaten: **Alaska-Seelachs*** 75 %, Rapsöl, Speisesalz, Säuerungsmittel: E 296, E 334; Konservierungsstoffe: E 211, E 202; Farbstoffe: E 110**, E 124**; Raucharoma. *MSC, **Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:	Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert", Allergene: siehe Allergenliste, Farbstoffe: E 110, E 124; "Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen."
Weitere Informationen:	Lateinische Bezeichnung: Clupea harengus Fanggebiet / Fangmethode: FAO 27 Nordostatlantik, ICES II, ICES VI; Schleppnetze oder Ringwaden

Zutatenliste			
Eingesetzte Zusatzstoffe			
☐ Antioxidationsmittel		☑ Säuerungsmittel	E 334, E 296
☐ Emulgator		☐ Säureregulator	
☑ Farbstoff	E 110**, E 124**	☐ Schaummittel	
☐ Festigungsmittel		☐ Schmelzsalz	
☐ Geliermittel		☐ Stabilisator	
☐ Geschmacksverstärker		☐ Süßungsmittel	
☑ Konservierungsstoff	E 202, E 211	☐ Trennmittel	
☐ Mehlbehandlungsmittel		☐ Überzugsmittel	
☐ modifizierte Stärke		☐ Verdickungsmittel	

Sensorik:

Farbe:	rot-orange
Geruch:	produkttypisch, aromatisch, rauchig
Geschmack	produkttypisch, aromatisch, salzig
Konsistenz:	Fischfleisch: zart

Lager und Transportbedingung: +2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Verpackung und Kennzeichnung: Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NI 79660 EG
MSC-Nr.: MSC-C-51846

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g
Fischeinwaage: 750 g
Länge: 180 mm
Breite: 109 mm
Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

☐	Roherzeugnis	☐	küchenfertig
☐	zubereitungsfertig	☐	garfertig
☐	regenerierfertig	☒	verzehrfertig

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	***Richtwert***	***Warnwert***
Gesamtkeimzahl	**1 x 10^6**	**-**
Koagulase positive Staphylokokken	**1 x 10^2**	**1 x 10^3**
Escherichia Coli	**1 x 10^1**	**1 x 10^2**
Salmonellen	**-**	**nicht nachweisbar in 25 g**
Enterobacteriaceae	**1 x 10^3**	**1 x 10^4**
Listeria monocytogenes	**-**	**1 x 10^2**
Hefen	**1 x 10^5**	**-**
Milchsäurebakterien	**1 x 10^6**	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergenix substances	**Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:**
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Ja
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und - erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	705 kJ
	170 kcal
Fett	14,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	6,5 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.