

- 1.0 Allgemeine Angaben :**
- 1.1 Artikelnummer** : F6099G
- 1.2 Artikelbezeichnung** : Fischpfanne Kreta, 8 x 1000g
- 1.3 Lieferant** : FRoSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D – 27533 Bremerhaven
- 1.4 Markt** : FRoSTA Foodservice
- 1.5 EAN Beutel** : 4024776002446
- 1.6 EAN Versandeinheit** : 4024776002453

2.0 Allgemeine Produkt-Kurzbeschreibung / Güteeigenschaften:

Typisch mediterranes Gericht mit frischen Bandnudeln, saftigen Wildlachs- und Alaska-Seelachs- Filetstückchen, Shrimps und knackigem Grillgemüse, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, tiefgefroren

3.0 Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:

Aus den Zutaten der Rezepturgruppe „Paste“ wird in einer Kolloidmühle ein homogener Saucenansatz gefertigt. Die Rohwaren der Rezepturgruppe „Gemüsemischung“ werden in einem Freifall-Mischer miteinander gemischt und mit dem zuvor gefertigten Saucenansatz besprüht. Die besprühte Gemüse-Mischung, die Shrimps, die Alaska-Seelachs-Filetstückchen und die Wildlachs-Filetstückchen werden separat über eine Mehrkomponenten-Waage in einen Schlauchbeutel abgefüllt, kontrollgewogen, metalledetkiert, in Kartons abgepackt, palettiert und transportgesichert.

4.0 Bestandteile des Produktes:

Gemüse (Gemüsepaprika, Zucchini, Zuckererbsenschoten, Tomaten, Zwiebeln) (36 %), Bandnudeln gegart (Wasser, Hartweizengrieß) (29 %), Alaska-Seelachs-Filet glasiert (Alaska-Seelachs-Filet, Wasser) (13,5 %), Wildlachs-Filet (7,5 %), Shrimps glasiert (Shrimps, Wasser, Speisesalz) (5 %), Pflanzliche Öle, Olivenöl (1 %), Jodiertes Speisesalz, Kräuter, Knoblauch, natürliches Aroma (enthält Gluten, Fisch, Milch), Maltodextrin, Hefeextrakt (Hefe, Speisesalz), Gewürze (enthalten Sellerie).



5.0 Deklarationsangaben:

ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

- 5.1 Deklariertes Gesamtgewicht** : 1,000 kg
- 5.2 Deklarierte Teilgewichte** :
- | | |
|---------------------------|-----------------|
| Gemüse (.....) | 36,0% = 0,360kg |
| Bandnudeln gegart (.....) | 29,0% = 0,290kg |
| Alaska-Seelachs-Filet | 13,5% = 0,135kg |
| Wildlachs-Filet | 7,5% = 0,075kg |
| Shrimps glasiert (.....) | 5,0% = 0,050kg |
| Olivenöl | 1,0% = 0,010kg |

5.3 Durchschnittliche Nähr- und Brennwerte pro 100 g:

Brennwert kJ	470
Brennwert kcal	112
Eiweiß [g]	7,2
Kohlenhydrate [g]	12,5
- davon Zucker [g]	/
Fett [g]	3,1
- davon gesättigte Fettsäuren [g]	/
Ballaststoffe [g]	/
Natrium [g]	/

6.0 Qualitätskriterien:

6.1 Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Farbe entsprechend typisch den Einzelkomponenten, gleichmäßig mit einer Würzpaste gecoatet
Konsistenz	Gemüse bissfest, Fisch zart, saftig
Geschmack	typisch, frisch, leicht nach Knoblauch, leichte Thymian und Oreganonote, ohne Fremdgeschmack

6.2 Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE / g	PCA / 48 h / 30 °C
Enterobacteriaceaeen	50.000 KbE / g	VRBD / 18 - 24 h / 30 °C
E.coli	1.000 KbE / g	TBX / 4h 30 °C / 18 h 44 °C
Hefen	10.000 KbE b / g	YGC / 5 d / 25°C
Schimmelpilze	1.000 KbE / g	YGC / 5 d / 25°C
Staph.aureus	1.000 KbE / g	BP-Agar / 48 h / 37 °C
Listeria monocytogenes	<10 KbE / g	§ 64 LFGB, L 00.00-22
Salmonellen	negativ / 25 g	§ 64 LFGB, L 00.00-20

7.0 Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeiten	weitere Möglichkeiten
	Pfanne	Mikrowelle	Combi-Dämpfer
Menge:	1000 g	350 g	1000g
Zugabe:	Keine	Keine	Keine
Temperatur/ Einstellung:	Hohe Temperatur	1400 Watt	Vorheizen mit Schwaden, 160°C
Zeit:	8 – 10 Minuten	ca. 4 Minuten	ca.10 Minuten
Durchführung:	Während der Zubereitung in der Pfanne mehrmals vorsichtig umrühren	Zur besseren Temperaturverteilung das Produkt ca. 1 Minute ruhen lassen	Fischpfanne auf ein Gastro-Blech legen und bei 160°C fertig garen.

8.0 Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

- Temperatur bei der Lagerung : mindestens - 18°C
 Temperatur beim Transport : - 18 °C, kurzfristig mindestens - 15°C
 gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
 Bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde mindestens 12 Monate haltbar ab Herstellungsdatum.
 Mindestrelaufzeit ab Anlieferung : 4 Monate



Verkaufsspezifikation

F6099G

Version / Datum: 07 / 13.10.2010
ersetzt Version / Datum: 06 / 22.12.2009

9.0 Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	8
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	9
Anzahl Lagen / Palette	7
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	63
Palettenhöhe incl. Holz [mm]	1809

10.0 Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	ja	nein
1	Konservierungsmittel		X
2	Antioxidationsmittel		X
3	Geschmacksverstärker		X
4	Süßungsmittel(n)		X
6	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X
10	enthält eine Phenylalaninquelle		X
11	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		X
12	Farbstoff		X
13	geschwefelt		X
14	gewachst		X
15	geschwärzt		X
16	Phosphat		X
27	Emulgator		X
31	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		X
32	Nitritpökelsalz		X
33	Nitrat		X
34	Nitritpökelsalz und Nitrat		X
35	Chininhaltig		X
36	Koffeinhaltig		X
37	Bestrahlt		X
40	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	X	
41	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	X	
42	Eier und Eierzeugnisse		X
43	Fisch und Fischerzeugnisse	X	
44	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
45	Nüsse und Nusserzeugnisse		X
46	Mandeln und Mandelerzeugnisse		X
47	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		X
48	Soja und Sojaerzeugnisse		X
49	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	X	
50	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse		X
51	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X	
52	Senf und Senferzeugnisse		X
53	Sesam und Sesamsamenerzeugnisse		X
54	Schwefeldioxid und Sulfite		X

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.