



Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627
E-mail isola@isolafish.nl



Seite 1 van 3

Datum: 09-12-2014

TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, PANIERT „PICKOSTA“

ARTIKEL NUMMER

Artikel Nr.: 61567

Artikel Nr. GAFA TEAM (Marke Pickosta): 43125

PRODUKT BESCHREIBUNG

Filet von Pazifische Scholle (*Lepidopsetta bilineata*)

Die zwei Filets einer Scholle (praktisch Grätenfrei) zusammengelegt, paniert und einzeln tiefgefroren.

GRÖßE / INHALT

Stückgewicht: 160-180g

Kartoninhalt: 5 kg

SENSORIK

Form	Produkttypisch
Farbe	Goldgelb
Geschmack, Geruch und Fleischstruktur	Arteigen, frisch
Tekstur	Die Kruste der Panade ist nach dem braten knusprig.

ZUTATENLISTE

Pazifische Scholle (65%) , Panade (35%) bestehend aus: **Weizenmehl (Gluten)**, Wasser, Salz, Hefe, Gewürze (Paprikapulver Curcumpulver).

Die gelieferten Produkte sind **nicht** GMO kennzeichnungspflichtig gemäß EU Richtlinie 1829/2003 und 1830/2003.

NÄHRWERT KENNZEICHNUNG

Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert:	651 kJ / 154 kcal
Fett:	1,4 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren:</i>	0,3 g
Kohlenhydrate:	22,0 g
<i>davon Zucker:</i>	2,2 g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	1,0 g

MIKROBIOLOGISCHE KENNZEICHEN

	m	M
Gesamtkeimzahl:	< 500000	< 1000000
E.Coli:	< 10	< 10
Coliforme:	< 500	< 5000
Enterobacteriaceae:	< 500	< 5000
Staph. Aureus:	< 500	< 1000
Gären & Pilze	< 500	< 2500
Salmonellen:	Abwesend	25 g
Listerien:	Abwesend	25 g

CHEMISCHE KENNZEICHNUNG

TVBN	< 25 mg/100 g N
------	-----------------

HALTBARKEIT UND AUFBEWAHRUNGSEMPFEHLUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum ab Produktion: 24 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

QUALITÄTSANFORDERUNGEN

Allgemein	Das Produkt ist frei von organischen und anorganischen Produktfremdbestandteilen. Keine Blutspuren größer wie 2 cm ² . Frei von Gräten größer wie 1 cm. Kein Rogenreste und kein Nematoden.
Panade	Das Produkt hat ein Panadeanteil von 35%



TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, PANIERT „PICKOSTA“

VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL NACH EU-RICHTLINIE

1. Gluten	+	08. Erdnuss	-
2. Krebstieren	-	09. Sellerie	-
3. Eier	-	10. Senf	-
4. Fische	+	11. Sesamsamen	-
5. Erdnüsse	-	12. Swefelddioxid und Sulphite (E220 – E 228)	-
6. Soja	-	13. Lupinen	-
7. Kuhmilch	-	14. Weichtieren	-

Abwesend - / Anwesend + / Unbekannt ?

FANGGEBIET & FANGGERÄTEKATEGORIE



Fanggebiet gemäß VO (EU) Nr. 1379/2013: Pazifischer Ozean (FAO 67)
Untergebiet bei FAO 27 u. 37 verpflichtend:
Fanggerätekategorie: Schleppnetze

PRODUKTABBILDUNG





Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627
E-mail isola@isolafish.nl

Seite 3 van 3

Datum: 09-12-2014

TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, PANIERT „PICKOSTA“

VERPACKUNG

Primäre Verpackung

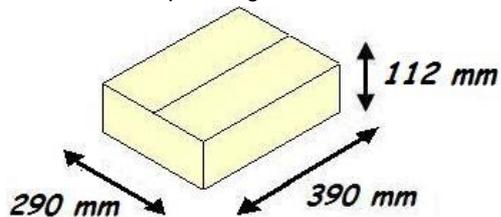
Polyethylen unbedruckte Beutel

Gewicht : 18g

Fläche Folie : 0,72m²

Abfüllgewicht : 5000g

Sekundäre Verpackung



Wellpappe Karton

Gewicht : 400g

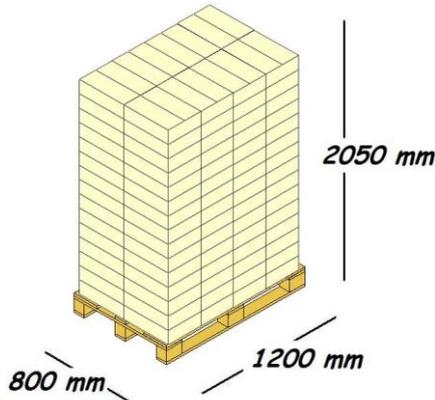
Abmessung LXBXH : 390 x 290 x 112mm

Folie zwischen den einzelnen Lagen panierte Schollenfilet von ca. 1g.

Kodierung und Etikettierung

Der **Pickosta Aufkleber (2g)** wird geklebt auf der kurze Seite vom Karton. Der Karton wird auf der lange Seite versehen mit einer LOT-Nummer. Diese LOT-Nummer referiert an alle relevante Produktions- und Qualitätsinformationen.

Palettisierung



Europalette : 80 x 120 cm

Kartonzahl pro Lage : 8

Lagen pro Palette : 15

Die Palette wird mit Klarsicht-Schrumpffolie gewickelt.

RECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt erfüllt alle verbindlichen Regelungen sowohl National als auch International.

UNTERSCHRIFT LIEFERANT

Name : Isola Fish B.V.
Produktion : Gebr. Kramer B.V.
Datum : 09-12-2014

