



## Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 05 / 03.08.2021  
ersetzt Version / Datum: 04/ 16.02.2021



### Allgemeine Angaben:

**Artikelnummer:** F1192A  
**Artikelbezeichnung:** **Fisch vom Feld Veganer Backfisch 100g**  
**Lieferant:** FRoSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
**Markt:** Foodservice

### Bezeichnung:

Veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentöltem Hanfsamenpulver und Leinöl, geformt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren. Quelle von Omega 3-Fettsäuren

### Zutatenliste:

Schwarzwurzeln (37%), WEIZENMEHL, Jackfrucht (8%), Wasser, Sonnenblumenöl, Blumenkohl (für AT: Karfiol) (4%), teilentöltes Hanfsamenpulver (4%), Borlotti Bohnen (3%), Speisesalz, Leinöl (1%), Verdickungsmittel Methylcellulose, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Hefe, Gewürze (Paprika, Kurkuma)

### Spurenkennzeichnung:

Kann Spuren von Gerste, Eiern, Soja, Milch, Sellerie, Senf enthalten

### Auslobungen:



### Deklarationsangaben:

**Deklariertes Gesamtgewicht:** **3.000,0 g**

### Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	858
(kcal)	206
Fett [ g ]	8,8
- davon gesättigte Fettsäuren [ g ]	1,0
Kohlenhydrate [ g ]	19,7
- davon Zucker [ g ]	3,8
Ballaststoffe* [ g ]	9,6
Eiweiß [ g ]	7,1
Salz [g]	1,32

\*freiwillige Angabe

**Nutri Score:** A -3

### Qualitätskriterien:

#### Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Viereckige Form; Füllung: wie Fischmus, leicht grau; Panade: mittelbraun, bei Zubereitung im Combi-Dämpfer goldbraun
Konsistenz	Füllung: mild, kompakt; Panade: knusprig, fest
Geschmack	Abgerundeter natürlicher Geschmack, leicht nach Schwarzwurzeln



## Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 05 / 03.08.2021  
ersetzt Version / Datum: 04/ 16.02.2021



### Mikrobiologische Qualitätskriterien:

<b>Keimart</b>	<b>Grenzwerte</b>	<b>Methode</b>
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10.000 KbE/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 KbE/g	ISO 16649-1/-2
Hefen	10.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Schimmelpilze	1.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	1.000 KbE/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 KbE/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 KbE/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonellen	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

### Zubereitungsempfehlung:

	<b>Empfehlung</b>	<b>weitere Möglichkeit</b>
	Kombi-Dämpfer	Griddle Platte
<b>Durchführung:</b>	Kombi-Dämpfer vorheizen, das tiefgefrorene Produkt auf ein Backblech geben und bei 250 °C 6 - 8 Minuten backen. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.	Ausreichend Öl auf die Griddle Platte geben und das tiefgefrorene Produkt ins heiße Fett legen. Unter mehrmaligem Wenden bei 200 °C in 6 - 8 Minuten goldbraun braten. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.

	<b>weitere Möglichkeit</b>	<b>weitere Möglichkeit</b>
	Fritteuse	Hi-Speed Ofen
<b>Durchführung:</b>	Das tiefgefrorene Produkt in die Fritteuse legen und bei 180 °C in 4 - 5 Minuten goldbraun fritieren. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.	Die tiefgefrorene Portion auf ein beschichtetes mikrowellengeeignetes Geschirr legen und bei 250 °C, 60 % Heißluft und 90 % Mikrowelle für 2 Minuten und 30 Sekunden erhitzen.

### Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

<b>Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C</b>	
<b>Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C</b> (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))	
<b>Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):</b>	15 Monate
<b>Mindestreifezeit ab Anlieferung:</b>	4 Monate

### Verpackung:

<b>Kriterium</b>	<b>Angabe</b>
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	1 X 3000G
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	13
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	156
Palettenhöhe inkl. Holz [ mm ]	1796

<b>EAN / Mengeneinheit:</b>	4024776011196
-----------------------------	---------------



## Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 05 / 03.08.2021  
ersetzt Version / Datum: 04/ 16.02.2021



### Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	Ja	Nein
1	mit Konservierungsstoff		X
2	mit Antioxidationsmittel		X
3	mit Geschmacksverstärker		X
4	mit Süßungsmittel(n)		X
5	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		X
6	enthält eine Phenylalaninquelle		X
7	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		X
8	mit Farbstoff		X
9	geschwefelt		X
10	gewachst		X
11	geschwärzt		X
12	mit Phosphat		X
13	Emulgator		X
14	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		X
15	Nitritpökelsalz		X
16	Nitrat		X
17	Nitritpökelsalz und Nitrat		X
18	Chininhaltig		X
19	Koffeinhaltig		X
20	bestrahlt		X
21	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,	X	
22	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
23	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
24	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
25	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
26	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
27	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X
28	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		X
29	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
30	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
31	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
32	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg		X
33	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
34	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
35	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		X
36	Nanomaterialien vorhanden		X
37	Ist das Produkt ein Lebensmittelimitat (z.B. Surimi in Garnelenform)?		X
38	Zusatz von Fremdeiweiß?		X

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.