

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

RARI Food International GmbH
Hovestr. 72
20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0
(F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de
Web: www.rari.de

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten
Rachow, Kevin Rachow,
Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.65101 Fischstäbchen paniert 30g Alaska-Seelachs tiefgefroren, produziert in Deutschland

RARIVers.1.2, Druckdatum: 30.01.25

Artikel: Fischstäbchen paniert 30g Alaska-Seelachs tiefgefroren, produziert in Deutschland

Nummer:	65101	GTIN:	4045395691019
Lat. Bezeichnung:	theragra chalogrammus		
Herkunftsland:		Ursprungsland:	Aquakultur: Nein
Einheit:	KG	MwSt %:	7 Zollpos.: 16041997
Laschori:	Nein	Bio:	Nein
Bezeichnung des Lebensmittel	Fischstäbchen aus Fischfilet, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, tiefgefroren		
Lateiner	A)Theragra chalcogramma, K)Merluccius gayi, S)Gadus macrocephalus		
Produktstandard	praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren. Rohware: A) Alaska-Seelachsfilet (Theragra chalcogramma), K) Seehechtfilet (Merluccius gayi) S) Pazifischer Kabeljau (Gadus macrocephalus)		
Marke / Brand	Pickenpack		
Zutaten	Fischfilet (65%), Paniermehl./gewürzte Bröseln (WIZENmehl, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Rapsöl, WEIZENmehl, Kartoffelstärke, Speisesalz. *Verwendete Fischarten siehe Buchstaben neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum.		
Gute Hygienepraxis	Fisch /Seafood- Produkte roh nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaftsorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!		
Zubereitungshinweis	Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von ca. 1 cm bedeckt ist, vorheizen, Fischstäbchen, unaufgetaut hineingeben und unter einmaligen Wenden ca. 6-8 Minuten knusprig braten. Die Temperatur in der Pfanne ist erreicht, wenn sich an einem in das Fett/Öl getauchten Holzstab kleine Bläschen bilden. Frittesue: Fritteuse vorheizen auf 175°C, Fischstäbchen unaufgetaut hineingeben und ca. 5 Minuten frittieren. Backofen: Fischstäbchen unaufgetaut auf ein Blech mit Backpapier geben und in einem auf ca. 225°C vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen. Konvektomat: Konvektomat auf 200°C vorheizen, Fischstäbchen unaufgetaut auf Gastronormblech bei 200°C ca. 11-12 Minuten garen.		
Fanggebiet (FAO)	Gefangen in: A) Pazifischen Ozean (FAO 61,67) K) Pazifischen Ozean (FAO 87) S) Pazifischen Ozean (FAO 67)		
Fanggerätekategorie	Schleppnetze (Hochseefischerei)		

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.65101 Fischstäbchen paniert 30g Alaska-Seelachs tiefgefroren, produziert in Deutschland

RARIVers.1.2, Druckdatum: 30.01.25

Nettofüllmenge	6.000g (va. 200 Stück)
Lagertemperatur	mindestens -18 °C
MHD Auszeichnung ab Produktion	18 Monate nach Produktion
Restlaufzeit	5 Monate
Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	durchschnittliche Nährwerte je 100g
Brennwert in Kcal:	190
Brennwert in kJ:	795
Fett:	8,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	14,0 g
davon Zucker:	0,8 g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	0,83 g

Allergene Inhaltsstoffe

Allergene entsprechend der VO (EU) 1169/2011

Ja	Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen Anhang II der VO 1169/2011
Ja	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Anhang II der VO 1169/2011
Ja	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer Anhang II der VO 1169/2011

4045395691019	GTIN RARI Basiseinheit
4007764311607	GTIN Verkaufseinheit
6.000g (va. 200 Stück)	Nettofüllmenge der Primärverpackung
30 g	Stückgewicht netto

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.65101 Fischstäbchen paniert 30g Alaska-Seelachs tiefgefroren, produziert in Deutschland

RARIVers.1.2, Druckdatum: 30.01.25

ca. 200 x 30g (Portionen werden nicht eingezählt). Fischeinwaage pro Portion Ø65% 30g, fertigungstechnisch edingte Schwankung: +/-3g (da keine Einzelgewichtsverwi egung vorgenommen wird, können vereinzelte Portionen außerhalb der Toleranz liegen; schwerere Portionen aufgrund höherer Pandeanteile werden nicht als Abweichung gewerte9	Art der Unterverpackung
ja	Kartongew. egalisiert (j/n)
390 x 260 x 165 mm	Kartonmaße in mm (l x b x h)
9 Krt	Karton pro Lage
90 Krt	Karton pro Palette

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003