



# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 06 / 17.08.2023  
ersetzt Version / Datum: 05 / 03.08.2021



## Allgemeine Angaben:

**Artikelnummer:** F1192A  
**Artikelbezeichnung:** **Fisch vom Feld Veganer Backfisch 100g**  
**Lieferant:** FRoSTA Foodservice GmbH  
 Postfach 29 03 64  
 D-27533 Bremerhaven  
**Markt:** FRoSTA 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 Eiern, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten

## Auslobungen:



Quelle von Omega-3-Fettsäuren

## Deklarationsangaben:

**Deklariertes Gesamtgewicht:** **3.000,0 g (ca. 30 x ca. 100 g)**

### Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	862
(kcal)	207
Fett [ g ]	9,7
- davon gesättigte Fettsäuren [ g ]	1,2
Kohlenhydrate [ g ]	18,7
- davon Zucker [ g ]	2,9
Ballaststoffe* [ g ]	8,0
Eiweiß [ g ]	7,1
Salz [g]	1,21

\*freiwillige Angabe

**Nutri Score:** A -1

## 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: 06 / 17.08.2023  
ersetzt Version / Datum: 05 / 03.08.2021



### 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 frittieren. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.	Die tiefgefrorene Portion auf ein beschichtetes mikrowellene geeignetes 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 (ca. 30 x ca. 100 g)
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: 06 / 17.08.2023  
ersetzt Version / Datum: 05 / 03.08.2021



### 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.