


AUSGABE 4  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 20.10.2015  
 MODIFIZIERT NS  
 DATUM 09.12.2022  
 SEITE 1 von 3



DE  
 NI 11102  
 EG

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84,  
 D-26386 Wilhelmshaven

## PRODUKTSPEZIFIKATION

| MARKT<br>DE-NL-FR   | LABEL<br>GREENLAND SEAFOOD  | KUNDE   | ARTIKELNUMMER<br><b>154041350</b>      |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
|---|---|---|--|---------------|------|------|--|----|------|----------------------------|---|--|--------------------------|---------------|---|-------------------------------|--|---|--------------------------------|--|---|-------------------------|---------------|---|--|--|---|---------------------------|---|--|-----------------------------|--|---|-----------------------------|--|---|--------------------------------|--|---|-------------------------------|--|---|------------|--|---|--|---------------|---|-------------------------|--|---|-----------------------------------|--|---|----------------------|--|---|-----------------------------|--|---|--|--|--|
| BEZEICHNUNG<br><b>ALASKA-SEELACHS PORTIONSFILET<br/>IN KNUSPERPANADE.</b>   | HALTBARKEIT<br>14 Monate  | VERPACKUNG<br>Beutel<br>Umkarton  |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| BESCHREIBUNG<br>Alaska-Seelachs Portionsfilet,<br>aus Fischstücken zusammengefügt,<br>aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei**,<br>in Filetform gefertigt, in Knusperpanade, tiefgefroren.<br>** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.<br>Nettogewicht: <b>5,7 kg (30 x 190g)</b><br><b>MSC <a href="http://www.msc.org/de/fr/nl">www.msc.org/de/fr/nl</a> MSC-C-52512.</b><br><b>Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. <a href="http://www.msc.org/de/fr/nl">www.msc.org/de/fr/nl</a></b>  |   |   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| GEWICHT<br>Nettogewicht: 5700 g   | GEWICHTREGELN<br>TU1 5614,5 g<br>TU2 5529 g<br>nach gültiger Fertigpackungsverordnung | EINHEITEN<br>30 Stück pro Packung<br>1 Packung pro VE   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Ø/ Portionsmaße:</b><br>paniert: Länge: 190 mm<br>Breite: 69 mm<br>Höhe: 19 mm<br><b>Produktfoto:</b><br>  |   | <b>Logistische Informationen (Gewicht):</b><br>Portionsgewicht paniert: 190 g -5 g + 8 g<br>Fischanteil: 68%<br>Nettogewicht pro Verpackungseinheit: 5700 g ± 85,5 g<br>Bruttogewicht pro Verpackungseinheit: 5897 g<br>Nettogewicht pro Palette: 666,9 kg<br>Bruttogewicht pro Palette: 715 kg<br><br>Nach Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten<br>(Fertigpackungsverordnung - FPackV) |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Zutaten:</b> <b>Alaska-Seelachsfilet*</b> (68%),<br><b>Weizenmehl</b> , Wasser, Speisesalz, Paprikapulver, Hefe.<br><b>Kann Spuren von Milch, Ei und Senf enthalten.</b><br>*Alaska-Seelachs ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) gefangen im<br>A) Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Beringsee / Ochotskisches Meer) oder<br>B) Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze.<br>Genaues Fanggebiet: siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.  |   |   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Produkt enthält:</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Glutenhaltiges Getreide</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td>10. Senf und Erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;"><b>Spuren</b></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>2. Krebstiere und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>11. Sesamsamen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>3. Eier und Erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;"><b>Spuren</b></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>12. Sulfid ( SO2 ) (&gt;10 mg/kg-10 mg/l)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>4. Fische und Erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td>13. Lupinen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>5. Erdnüsse und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>14. Weichtiere und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>6. Sojabohnen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Farbstoffe</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)</td> <td style="text-align: center;"><b>Spuren</b></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>genmodifizierte Zutaten</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Konservierungsstoffe</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>9. Sellerie und Erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |   |   |  |               | Ja   | Nein |  | Ja | Nein | 1. Glutenhaltiges Getreide | X |  | 10. Senf und Erzeugnisse | <b>Spuren</b> | X | 2. Krebstiere und Erzeugnisse |  | X | 11. Sesamsamen und Erzeugnisse |  | X | 3. Eier und Erzeugnisse | <b>Spuren</b> | X | 12. Sulfid ( SO2 ) (>10 mg/kg-10 mg/l) |  | X | 4. Fische und Erzeugnisse | X |  | 13. Lupinen und Erzeugnisse |  | X | 5. Erdnüsse und Erzeugnisse |  | X | 14. Weichtiere und Erzeugnisse |  | X | 6. Sojabohnen und Erzeugnisse |  | X | Farbstoffe |  | X | 7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose) | <b>Spuren</b> | X | genmodifizierte Zutaten |  | X | 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse |  | X | Konservierungsstoffe |  | X | 9. Sellerie und Erzeugnisse |  | X |  |  |  |
|   | Ja  | Nein  |  | Ja            | Nein |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 1. Glutenhaltiges Getreide  | X   |   | 10. Senf und Erzeugnisse               | <b>Spuren</b> | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 2. Krebstiere und Erzeugnisse   |   | X   | 11. Sesamsamen und Erzeugnisse         |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 3. Eier und Erzeugnisse   | <b>Spuren</b>   | X   | 12. Sulfid ( SO2 ) (>10 mg/kg-10 mg/l) |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 4. Fische und Erzeugnisse   | X   |   | 13. Lupinen und Erzeugnisse            |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 5. Erdnüsse und Erzeugnisse   |   | X   | 14. Weichtiere und Erzeugnisse         |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 6. Sojabohnen und Erzeugnisse   |   | X   | Farbstoffe                             |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)  | <b>Spuren</b>   | X   | genmodifizierte Zutaten                |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse   |   | X   | Konservierungsstoffe                   |               | X    |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| 9. Sellerie und Erzeugnisse   |   | X   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Nährwerte</b>  |   | <b>Ø/ pro 100g</b>  |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Energie:</b>   |   | 514kJ / 121kcal   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Fett:</b>  |   | 0,8 g   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| davon gesättigte Fettsäuren:  |   | 0,3 g   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Kohlenhydrate:</b>   |   | 16 g  |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| davon Zucker:   |   | 1,2 g   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Ballaststoffe:</b>   |   | 1,0 g   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Eiweiß:</b>  |   | 12 g  |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>Salz:</b>  |   | 0,90 g  |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |
| <b>KONTROLLEN</b> Die Kontrollen werden entsprechend der Kontrollinstruktionen im HACCP-Plan durchgeführt.<br>Die Auswertung der Kontrollen erfolgt anhand der im HACCP-Plan festgelegten Grenzwerte.<br>Metalldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.  |   |   |  |               |      |      |  |    |      |                            |   |  |                          |               |   |                               |  |   |                                |  |   |                         |               |   |  |  |   |                           |   |  |                             |  |   |                             |  |   |                                |  |   |                               |  |   |            |  |   |  |               |   |                         |  |   |                                   |  |   |                      |  |   |                             |  |   |  |  |  |

AUSGABE 4  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 20.10.2015  
 MODIFIZIERT NS  
 DATUM 09.12.2022  
 SEITE 2 von 3



DE  
 NI 11102  
 EG

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84,  
 D-26386 Wilhelmshaven

## PRODUKTSPEZIFIKATION

| MARKT  | LABEL  | KUNDE   | ARTIKELNUMMER    |
|--|--|---|------------------|
| DE-NL-FR   | GREENLAND SEAFOOD  |   | <b>154041350</b> |
| <b>Bakteriologische Grenzwerte</b> (Gemäß DGHM Warn- und Richtwerte für rohe oder teilgegarnte TK-Fertiggerichte):         |  |   |                  |
|  | AKZEPTIERTE WERTE  | ABSOLUTE MAXIMALWERTE   |                  |
| Aerobe Gesamtkeime:  | < 500.000 KBE/g  | < 1.000.000 KBE/g   |                  |
| Enterobacteriaceae:  | < 10.000 KBE/g   | < 100.000 KBE/g   |                  |
| Escherichia coli:  | < 10 KBE/g   | < 100 KBE/g   |                  |
| Listeria monocytogenes:  | negativ in 25 g  | < 100 KBE/g   |                  |
| <b>Temperaturbedingungen</b>   |  | <b>Aufbewahrung:</b>  |                  |
| <b>Kerntemperaturen:</b>   |  | <b>Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.<br/>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!<br/>Bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Etikett</b> |                  |
| LAGERTEMPERATUR:   | (-18° C)   |   |                  |
| TRANSPORTETEMPERATUR:  | (-18° C)   |   |                  |
| AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR:   | (-18° C)   |   |                  |
| KURZZEITTLERANZ  | (-15° C)   |   |                  |
| Hinweis<br>Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten |  |   |                  |
| <b>Sensorische Beurteilung</b>   |  | <b>Zubereitung:</b>   |                  |
| <b>Tiefgefroren:</b>   |  | <b>Tiefgefroren zubereiten.</b>   |                  |
| Aussehen:  | Portionsfilets, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, aus Fischstücken zusammengefügt, in geschlossener Panade, mit gleichmäßiger, mittelgrober Körnung, und rötlicher Färbung. | <b>Fritteuse:</b><br>180°C, ca. 5-6 Minuten.  |                  |
| <b>Verzehrfertig:</b>  |  | <b>Pfanne:</b><br>bei mittlerer Hitze, unter Zugabe von Öl, ca. 10-12 Minuten, regelmäßig wenden.   |                  |
| Aussehen:  | Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, goldbrauner geschlossener Panade.  | Nur im durchgegartem Zustand verzehren!   |                  |
| Geruch:  | Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.  |   |                  |
| Geschmack:   | Leicht würzig, nach paniertem Fisch, arttypisch, nicht alt, nicht tranig.  |   |                  |
| Konsistenz:  | Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.   |   |                  |
| <b>Kennzeichnung</b>   |  | <b>VE - Kennzeichnung</b>   |                  |
| BEI -18°C MINDESTENS HALTBAR BIS:  | <b>TT.MM.JJJJ</b>  | 55100053, Thermo label, white, 250x120mm<br>( Seite 3)  |                  |
| kennzeichnen auf:  | Etikett  |   |                  |
| FANGGEBIET:  | <b>mit Buchstabe</b>   |   |                  |
| kennzeichnen auf:  | Etikett (nach MHD)   |   |                  |
| LOT:   | <b>Lxxxx</b>   |   |                  |
| kennzeichnen auf:  | ( L Jahresendziffer Tageszahl)<br>Etikett  |   |                  |
| LOT - ERGÄNZUNG:   | <b>Schicht Nummer</b>  |   |                  |
| kennzeichnen auf:  | Etikett  |   |                  |
| EAN - CODE:  | <b>4014760005553</b>   |   |                  |
| gekennzeichnet auf:  | Etikett  |   |                  |

AUSGABE 4  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 20.10.2015  
 MODIFIZIERT NS  
 DATUM 09.12.2022  
 SEITE 3 von 3



DE  
 NI 11102  
 EG

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84,  
 D-26386 Wilhelmshaven

## PRODUKTSPEZIFIKATION

|  |                                   |       |                                   |
|--|-----------------------------------|-------|-----------------------------------|
| MARKT<br><b>DE-NL-FR</b>   | LABEL<br><b>GREENLAND SEAFOOD</b> | KUNDE | ARTIKELNUMMER<br><b>154041350</b> |
| <b>Palettierung</b><br>EURO Palettentyp<br><br>13 Lagen pro Palette<br><br>9 Einheiten pro Lage<br><br>117 Einheiten pro Palette<br><br>Palettenaußenmaß:<br>Länge: 1200 mm<br>Breite: 800 mm<br>Höhe: 1926 mm |                                   |       |                                   |
|  |                                   |       |                                   |

|                                      |                                   |  |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| MATERIALBEZEICHNUNG<br><b>Beutel</b> | MATERIALNUMMER<br><b>52600102</b> | MATERIALBEZEICHNUNG<br><b>Umkarton</b> | MATERIALNUMMER<br><b>50100001</b> |
| Gewicht: ca. 8 g                     |                                   | Gewicht: ca. 189 g                     |                                   |
| Außenmaße: Länge: 395 mm             | Breite: 290 mm                    | Innenmaße: Länge: 395 mm               | Breite: 250 mm                    |
|                                      |                                   | Höhe: 132 mm                           | 138 mm                            |

### Umkarton Etikett

#### ALASKA-SEELACHS PORTIONSFILETS IN KNUSPERPANADE / FILETS DE COLIN D'ALASKA PANURE CROUSTILLANTE / GEPANEERDE ALASKA KOOLVISFILET IN KROKANTE PANADE

Alaska-Seelachs Portionsfilet, aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei\*\*, in Filetform gefertigt, in Knusperpanade, tiefgefroren. \*\* Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. / Portions de filets de colin d'Alaska, poisson reconstitué, découpées à partir de blocs de filets de poisson, sans arête\*\*, préformées, panées, surgelées. \*\* Malgré un soin tout particulier pour enlever toutes les arêtes, quelques-unes peuvent exceptionnellement subsister dans ce produit. / Alaska-Koolvisfilet, samengesteld uit stukjes vis, uit visblokken gesneden, graatarm\*\*, in filetform vervaardigd, krokante gepaneerd, diepgevroren. \*\* Wij kunnen graten niet volledig uitsluiten.



Greenland Seafood  
 Wilhelmshaven GmbH

**2978**

**154041350**

Zutaten: Alaska-Seelachsfilet\* (68%), Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Paprikapulver, Hefe.

Kann Spuren von Milch, Ei und Senf enthalten.

\*Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) gefangen im A) Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Beringsee / Ochotskisches Meer) oder B) Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze. Genaues Fanggebiet: siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Ingrediënten: Filets de colin d'Alaska\* (68%), farine de blé, eau, sel, paprika, levure.

Peut contenir des traces de lait, d'œuf et de moutarde

\*Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) pêché en A) Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) ou B) Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67), Pêché au chalut. Pour connaître la zone de pêche, voir la lettre après la date de durabilité minimale.

Ingrediënten: Alaska koolvisfilet\* (68%), tarwemeel, water, zout, paprika poeder, gist.

Kan sporen bevatten van melk, ei en mosterd.

\*Alaska-koolvis (*Theragra chalcogramma*) gevangen in A) het noordwestelijke deel van de Stille Oceaan (FAO 61) of B) het noordoostelijke deel van de Stille Oceaan (FAO 67), met trawlnetten gevangen. Vangstgebied: zie letter achter houdbaarheidsdatum.

Zubereitung: Tiefgefroren zubereiten. / Préparation: Sans décongélation préalable. / Bereiding: Diepgevroren bereiden.

Fritteuse: / Friteuse: / Friteuse: 180°C, ca. / env. 5-6 min..

Pfanne: / A la poêle: / Koekenpan: bei mittlerer Hitze, unter Zugabe von Öl, ca. 10-12 Minuten braten, regelmäßig wenden. / faire cuire à feu moyen avec ajout d'huile pendant env. 10 à 12 minutes, retourner régulièrement. / Met een beetje vet op matige vlam ca. 10-12 Minuten lang braden, regelmatig omdraaien.

Nettogewicht:

Poids net: **5,7 kg (30 x 190 g)**

Nettogewicht:

Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé!

Transporteren en bewaren bij minimum -18°C. Na ontdooing niet opnieuw invriezen!

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven/  
 www.greenlandseafood.eu, contact@sofinafoods.eu



MSC-C-52512

Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
 www.msc.org/de  
 Pêche durable selon le référentiel MSC.  
 www.msc.org/fr  
 Uit een MSC gecertificeerde duurzame visserij.  
 www.msc.org/nl

Ø Nährwerte / Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarde pr. 100g:  
 Energie: 514 kJ / 121 kcal  
 Fett / Matières grasses / Vet: 0,8 g  
 davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés /  
 waarvan verzadigde vetzuren: 0,3 g  
 Kohlenhydrate / Glucides / Koolhydraten: 16 g  
 davon Zucker / dont sucre / waarvan suikers: 1,2 g  
 Ballaststoffe / Fibres / Vezels: 1,0 g  
 Eiweiß / Protéines / Eiwitten: 12 g  
 Salz / Sel / Zout: 0,90 g

Lot/N° de lot: Lxxxx / y

Bei -18°C mindestens haltbar bis / A consommer de préférence avant le / Bij -18°C ten minste houdbaar tot:

dd.mm.yyyy / A



#####

#### Kontaktdaten:

Name: Cole Chris-Bat  
 Plant Quality Manager  
  
 Tel.: +49 4421 658 0  
 Dir.: +49 4421 658 368  
 Mob.: +49 16097959100  
 Fax: +49 4421 658 365

Email: [chco@sofinafoods.eu](mailto:chco@sofinafoods.eu)

#### Autorisierte Unterschrift:

