

Produktspezifikation

Räucheraalfilet 200g, 500g und 1kg

Artikelnummern:	21633	Räucheraalfilet 1kg vakuumverpackt
	21634	Räucheraalfilet 500g vakuumverpackt
	21635	Räucheraalfilet 200g vakuumverpackt
Verkehrsbezeichnung	Räucheraalfilet	
Allergene:	Fisch	
Zutaten:	97% AAL, Speisesalz, Rauch	
Deklarationspflichtige Zutaten	Keine	
Auslobung	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen, Konservierungsstoffen</i>	

GMO Daten (nach (EU) Nr. 1379/2013 Artikel 35)

Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :	Aal, Anguilla anguilla
Produktionsmethode :	In Aquakultur gewonnen in Deutschland
Fanggebiet:	Entfällt
Fanggebietsnennung in verständlicher Form:	Entfällt
Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:	Entfällt
Fanggerätekategorie:	Entfällt
Auftauhinweis:	Nicht Aufgetaut
Mindesthaltbarkeitsdatum:	21 Tage bei +2°C- +7°C

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁴
Enterobacteriaceae	1 x 10 ²
Escheria coli	1 x 10 ¹
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²
Salmonella	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g

Sensorik

Aussehen	Fischfilet cremefarben
Geruch	Rauchig
Geschmack	Mild salzig, rauchig
Konsistenz	zart

Nährwerte Aal geräuchert

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	1398 kJ/ 324 kcal
Fett	28 g
gesättigte Fettsäuren	7,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,0 g