

Räucheraal

Artikelnummern:	21116	Bundaale ca. 200g/ Bund
	21119	Räucheraal ca. 140g- 220g
	21120	Räucheraal ca. 220g- 375g
	21121	Räucheraal ca. 375g- 600g

<u>Verkehrsbezeichnung</u>	Räucheraal
<u>Allergene:</u>	Fisch
<u>Zutaten:</u>	97% AAL, Speisesalz, Rauch
<u>Deklarationspflichtige Zutaten</u>	Keine
<u>Auslobung</u>	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen, Konservierungsstoffen</i>

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

<i>Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :</i>	Aal, Anguilla anguilla
<i>Produktionsmethode :</i>	In Aquakultur gewonnen in Deutschland
<i>Fanggebiet:</i>	Entfällt
<i>Fanggebietsnennung in verständlicher Form:</i>	Entfällt
<i>Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:</i>	Entfällt
<i>Fanggeräte-kategorie:</i>	Entfällt
<i>Auftauhinweis:</i>	Nicht Aufgetaut
<i>Mindesthaltbarkeitsdatum:</i>	10 Tage bei +2°C- +7°C

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

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

Sensorik

Aussehen	Goldbraun bis kupferfarbener Aal, Fischfilet cremefarben
Geruch	Rauchig
Geschmack	Mild salzig, rauchig
Konsistenz	zart

Produktspezifikation

Nährwerte

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	1363 kJ/ 329 kcal
Fett	29 g
gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,0 g

Hans Fiedler Söhne Lachs und Aalräucherei GmbH
Am Lunedeich 149
27572 Bremerhaven
0471 974070
info@fiedler.biz

Hans Fiedler Söhne Lachs- und Aalräucherei GmbH
Am Lunedeich 149 • 27572 Bremerhaven
Telefon (0471) 9740-70 • Telefax (0471) 9740-710

Bremerhaven 09.02.2015