

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

07-Jan-2021 11:41

Spec. / Rev. 2006724IS / 6

Description LCON Fischstäbchen 30g MSC AT

Created By Sarah Pfeifer

Created On 29-Oct-2019 11:01:31

Status HISTORIC

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Sarah Pfeifer

Planned Eff. 26-Nov-2019

Specification Type CON

Last Modified On 29-Oct-2019 11:20:16

Current On 26-Nov-2019 09:16:17

Note

General Information

Description

Panierte, vorgebackene und tiefgekühlte Fischstäbchen aus grätenfreiem Pazifischem Polar-Dorsch Filet (Theragra chalcogramma), abgefüllt in eine Faltschachtel.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo
Product Name	Fischstäbchen

BOP Legal Descriptor

Fischstäbchen (Theragra chalcogramma), 100% Filet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert, tiefgekühlt

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

PAZIFISCHER POLAR-DORSCH (Theragra chalcogramma) 65%, Brösel (WEIZENMEHL, Wasser, Gewürze (Paprikapulver, Kurkuma), Salz, Hefe), Rapsöl, WEIZENMEHL, Wasser, Stärke, Salz.

Allergy Advice

Allergene Zutaten in GROSSBUCHSTABEN.

Bones and Shell Disclaimer

Trotz sorgfältiger Produktionsverfahren und Qualitätssicherung können in seltenen Fällen Gräten im Produkt enthalten sein.

Origin

Property	Attribute	Species 1	Species 2
Species Code	1	A	A
Common Name	1	Alaska Pollock	Alaska Pollock
Latin Name	1	Theragra chalcogramma	Theragra chalcogramma
Catch Area.	1	FAO 61 Pacific, North West	FAO 67 Pacific, North East
Subcatch Area.	1	02 - Sea of Okhotsk	01 - Bering Sea / Gulf of Alaska (US)
Catch Method.	1	Trawls	Trawls
Provenance Code	1	61-02A	67-01A
Species Code	2	A	
Common Name	2	Alaska Pollock	
Latin Name	2	Theragra chalcogramma	
Catch Area.	2	FAO 61 Pacific, North West	
Subcatch Area.	2	01 - Bering Sea	
Catch Method.	2	Trawls	
Provenance Code	2	61-01A	

Claims and Declarations

Packaging marked label Accreditation Code

Declaration Type	Recycling Logo	Recycling Logo Detail	Code	Note
EU Health Mark			DE HB-00145 EG	
Recycling Logo	Green Dot Logo			

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

07-Jan-2021 11:41

Spec. / Rev. 2006724IS / 6

Description LCON Fischstäbchen 30g MSC AT

Created By Sarah Pfeifer

Created On 29-Oct-2019 11:01:31

Status HISTORIC

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Sarah Pfeifer

Planned Eff. 26-Nov-2019

Specification Type CON

Last Modified On 29-Oct-2019 11:20:16

Current On 26-Nov-2019 09:16:17

Claims

Property	Description	Note
Claim	100% Filet	
Claim	Zertifizierte nachhaltige Fischerei MSC www.msc.org/at	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Woher kommt dieser Fisch?	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Natürliche Quelle von Selen	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Reich an Protein	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Natürliche Quelle von Omega 3 Fettsäuren	
Claim	Reich an Vitamin B12	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Reich an Iod	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>

Claim [3] (note)

MSC Code: MSC-C-50470

Claim [4] (note)

Geben Sie auf www.iglo.at den Trackingcode aus dem Codierfeld auf der Seitenlasche links ein oder scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone und geben Sie den Trackingcode aus dem Codierfeld auf der Seitenlasche links ein.

Claim [5] (note)

Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Claim [6] (note)

Proteine helfen Kindern beim Wachstum und Entwicklung der Knochen.

Claim [8] (note)

Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.

Claim [9] (note)

Iod ist wertvoll für die Funktionsweise des Gehirns.

Claim [11] (note)

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern.

Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.

Ohne Konservierungsstoffe.:

:) Tiefkühlen ist eine natürliche Methode der Haltbarmachung - ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Instructions

Cooking Method 1

Zubereitung im Backrohr:

Das Backrohr inklusive Backblech auf 220°C vorheizen. Die noch tiefgekühlten Fischstäbchen vorsichtig auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.

Ober- und Unterhitze: Auf oberer Schiene ca. 15-17 Minuten lang backen. Nach 9 Minuten wenden.

Heißluft: Auf mittlerer Schiene ca. 13-15 Minuten lang backen. Nach 8 Minuten wenden.

Cooking Method 2

Zubereitung in der Pfanne: In eine Pfanne ca. 1/2 cm hoch Fett geben und gut erhitzen.

Die noch tiefgekühlten Fischstäbcheneinlegen - das Fett darf dabei nicht zu stark abkühlen - und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten goldgelb backen.

Safety Instructions

Wir bitten Sie immer zu prüfen, ob der Fisch auch gut durchgegart ist.

Storage Instructions

Hinweise für die Aufbewahrung zu Hause: entweder sofort zubereiten oder bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

07-Jan-2021 11:41

Spec. / Rev. 2006724IS / 6

Description LCON Fischstäbchen 30g MSC AT

Created By Sarah Pfeifer

Created On 29-Oct-2019 11:01:31

Status HISTORIC

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Sarah Pfeifer

Planned Eff. 26-Nov-2019

Specification Type CON

Last Modified On 29-Oct-2019 11:20:16

Current On 26-Nov-2019 09:16:17

Nutrition [FIC Regulation Reference Intakes]

Declarations (FIC)

Property	Attribute	Value	UOM	Comment
Content	Pack 3	10	No.	
Weight	Pack 3	300	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	2	No.	
Content	Pack 4	15	No.	
Weight	Pack 4	450	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 4	3	No.	
Content	Pack 5	28	No.	
Weight	Pack 5	840	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 5	5	No.	
Weight per serving/portion	-	150	g	

Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	= 150 g, 5 Stück	

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	818	1252	kJ	
Energy	kcal	195	298	kcal	
Fat	-	7,7	12	g	
Fat of which	Saturates	0,6	0,9	g	
Carbohydrate	-	18	27	g	
Carbohydrate of which	Sugars	0,8	1,3	g	
Fibre	Dietary	0,8	1,1	g	
Protein	-	13	20	g	
Salt	-	1,0	1,6	g	
Vitamin B12	-	0,78	1,2	µg	
Vitamin B12	% RI	31	47	%	*)
Selenium	-	13	20	µg	
Selenium	% RI	24	36	%	*)
Iodine	-	59	89	µg	
Iodine	% RI	40	59	%	*)

Additional Voluntary Nutrient Claims

Statement	Portion size	Cook Method	Quantity	UOM	Nutrient Type
A serving of	100 g /150 g	oven baked provides:	131 / 196	mg	Omega 3 (EPA+DHA)

Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	1252 kJ	15
Energy (kcal)	2000kcal	298 kcal	15
Fat	70g	12 g	17
Saturates	20g	0,9 g	5
Sugars	90g	1,3 g	1
Salt	6g	1,6 g	27

Nutrition & Reference Intakes Information

Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und beziehen sich auf die Zubereitung im Backrohr.

Ref. = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal).

Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität.

2 bzw. 3 bzw. ca. 5 Portionen/ Packung.