



KOMAN'S VISHANDEL B.V.

Groothandel in Paling, Zee- en Riviervis, Speciale Horeca Service

Telefoon: 0168-412422 Fax 0168-412846

Den Bels 1, 4782 PG, Moerdijk

info@komanvis.nl

www.komanvis.nl

Gerookte palingfilet (Anguilla anguilla)	
Artikelnummer:	10301
Omschrijving:	Gerookte palingfilet (anguilla anguilla)
Productiemethode	Strippen, zouten, roken, koelen, fileren, verpakken
Gewicht (in gram):	500 gram
Verpakkingsmateriaal:	map-verpakking
Wijze van verpakken:	De gerookte paling producten zijn onmiddellijk met gas of zuurstofarm verpakt op schaalpjes of in vacuümzakjes. Alle verpakte producten zijn omverpakt in kartonnen dozen of in plastic kratten.
EG nummer:	6172
Herkomst product:	Aquacultuurproduct (land zie op verpakking)
Traceerbaarheid:	Lotnummer en/of THT datum

Ingrediënten

Paling (VIS) 97,44% (aquacultuur uit: zie verpakking), zout, rook, voedingszuur (melkzuur E270), natriumacetaat (E262)

Organoleptische en fysische eigenschappen

Smaak: Een milde, romige lichte rooksmaak
Kleur: De gerookte paling heeft een helder roze kleur
Structuur: De structuur is zacht doch stevig

Microbiologische criteria

Aëroob kiemgetal:	<1.000.000	kve per gram	Schimmels en Gisten	< 1.000	kve per gram
Enterobacteriaceae:	<100	kve per gram	Listeria monocytogenes:	n.a.*	in 25 gram product*
E. coli:	<100	kve per gram	Salmonella spp.:	n.a.*	in 25 gram product*
Staphylococcus aureus:	<100	kve per gram			

Het product voldoet aan alle eisen conform de FAO/WHO en Europese wetgeving inclusief de Norm afkomstig uit EG2073/2005 en 1881/2006

* = niet aantoonbaar

Bewaarvoorschrift

Temperatuur:	4	Max. °C of in diepvries Min 18 °C
Houdbaarheid:	16	dagen vanaf rookproces
Na ontdooien	16	dagen vanaf moment van ontdooien

Voedingswaarde per 100 gram product

Energie	1117KJ /
	269 Kcal
Vet	22 g
Verzadigd vet	5,8 g
Eiwit	17,9 g
Zout	2,5 g
Koolhydraten	0 g
Voedingsvezel	0 g

Allergenen lijst	Ja	Nee		Ja	Nee
Melkeiwit	☐	☒	Cacao	☐	☒
Lactose	☐	☒	Peulvruchten	☐	☒
Kippenei	☐	☒	Noten (olie)	☐	☒
Soja eiwit	☐	☒	Pinda (olie)	☐	☒
Soja lecithine	☐	☒	Sesam (olie)	☐	☒
Gluten	☐	☒	Glutaminaat	☐	☒
Tarwe	☐	☒	Sulfiet (E220-E228) (ppm)	☐	☒
Rogge	☐	☒	Koriander	☐	☒
Rundvlees	☐	☒	Selderij	☐	☒
Varkensvlees	☐	☒	Wortel	☐	☒
Kippenvlees	☐	☒	Lupine	☐	☒
Vis	☒	☐	Mosterd	☐	☒
Schaal- en schelpdieren	☐	☒	Weekdieren	☐	☒
Maïs	☐	☒			



KOMAN'S VISHANDEL B.V.

Groothandel in Paling, Zee- en Riviervis, Speciale Horeca Service

Telefoon: 0168-412422 Fax 0168-412846

Den Bels 1, 4782 PG, Moerdijk

info@komanvis.nl

www.komanvis.nl

Is het product vrij van genetisch gemodificeerde organismen?

ja ☒

nee ☐

Is GGO etikettering (m.b.t. EG verordening 1829/2003 en 1830/2003) verplicht?

ja ☐

nee ☒

Bereidingsadvies: Dit product is direct geschikt voor consumptie en hoeft voor consumptie niet verhit te worden.

instructies

Voor consumptie op kamertemperatuur brengen.

Na ontdooien het product niet meer invriezen.

Na openen het product binnen 24 uur consumeren.

Gerookte Paling wordt gegeten door alle bevolkingsgroepen, inclusief de risicogroepen.

Dit product is graatarm, niet graatvrij.

Dit product is GMO-vrij

Waarschuwingstekst: Er zijn in dit product geen productvreemde bestanddelen, of chemische componenten anders dan de voor het levensmiddel gebruikelijke, aanwezig. Gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie. Het product is niet geschikt om te worden geconsumeerd door de volgende groepen mensen: mensen met visallergie, vegetariërs, en veganisten