

Productspecificatie Spécification du produit Product specification Produktspezifikation	Datum opmaak	10/02/20
	Datum revisie	
	Goedgekeurd	P. Windey
	Pagina	1/3

Ref. 2900	Visserspotje La marmite du pêcheur Fish mix Fisch Mix		
	Maat / Taille / Size / Grösse:	Lot N°	2900-RB226
Glazuur / Glaçage / Glaze / Glasur :	15%	Ingrediënten/Ingrédients/Ingredients/Zutaten: 35% zalm, 30% alaska pollak, 20% kabeljauw, 15% roodbaars, water 35% saumon, 30% colin noir d'alaska, 20% cabillaud, 35% salmon, 30% alaska pollak, 20% cod, 15% redfish, 35% Lachs, 30% Alaska Pollak, 20% Kabeljau, 15% Rotbarsch, Wasser	
Wetenschappelijke benaming: Nom scientifique: Scientific name: Wissenschaftliche Bezeichnung:	35% Oncorhynchus gorboscha , 30% Theragra Chalcogramma , 20% Gadus Macrocephalus , 15% Sebastes Alutus		
Oorsprong / Origine / Origin / Herkunft:	China	EU approval N° :	2100/2810
FAO:	61 & 67	Wild / Sauvage / Wild Caught / Wildfang	
Vangstgebied / Fishing Area:	Pacific Ocean	Catch method:	Trawls
Processed in:	China	Packing country:	China

Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung			
	<u>Eenheid / UVC / Unit / Einheit</u>	<u>Karton / Carton</u>	<u>Pallet / Palette / Palette</u>
Netto uitgelekt gewicht / Poids net égoutté / Net drained weight / Abtropfgewicht (kg):	850 g	10 x 850 g = 8,5 kg	
Vulgewicht met glazuur / Poids avec glaçage / Filling weight with glaze / Gesamtfüllmenge mit Glasur (Kg) :	1 kg	10 x 1 kg = 10 kg	
LxWxH (mm)		385x265x220	
Cardboard weight (g)		450g	
Plastic weight (g)			
EAN code	5404011979006	5404011929001	

Productspecificatie Spécification du produit Product specification Produktspezifikation	Datum opmaak	10/02/20
	Datum revisie	
	Goedgekeurd	P. Windey
	Pagina	2/3

THT / DLUO / BBD / MHD:	Production date + 36 months	Bewaring / Conservation / Preservation / Aufbewahrung:	- 18°C
Instructies bij gebruik / Mise en oeuvre / Mode of use / Implementierung :	Koken of bakken alvorens te consumeren / La cuisson est nécessaire avant consommation / Must be cooked before consumption / Vor dem Verzehr durchgaren		
	Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen / Ne pas recongeler après décongélation / Do not refreeze a defrosted product / Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.		

Allergenen & hun afgeleiden / Allergène & leur dérivés / Allergens & their derivatives / Allergene & Derivate :	Aanwezig in product / Present / Im gelieferten Produkt :
Glutenbevattende granen / Céréales contenant du gluten / Gluten / Gluten	-
Selderij / Céleri / Celery / Sellerie	-
Soja / Soja / Soy / Soja	-
Schaaldieren / Crustacés / Crustaceans / Krustentiere	-
Eieren / Oeufs / Eggs / Eier	-
Melk (+lactose) / Lait (+lactose) / Milk (+lactose) / Milch (+Laktose)	-
Vis / Poissons / Fish / Fische	✓
Weekdieren / Mollusques / Molluscs / Weichtiere	-
Noten / Fruits à coque / Nuts / Nüsse	-
Pinda / Arachides / Peanuts / Erdnüsse	-
Mosterd / Moutarde / Mustard / Senf	-
Sesamzaad / Graines de sésame / Sesame / Sesamsamen	-
Zwavel dioxide en sulfiet van meer dan 10ppm (mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites > 10ppm (mg/kg) / Sulphure dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm (mg/kg) / Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10ppm (mg/kg)	-
Lupine / Lupin / Lupin / Lupinen	-

Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g / Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g :	
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy value / Energiewert	301 KJ / 88 Kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett	1,40 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0,00 g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker	NIL (0,0 g)
Eiwitten / Protéines / Protein/ Eiweiss	20,00 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,00 g

Productspecificatie Spécification du produit Product specification Produktspezifikation	Datum opmaak	10/02/20
	Datum revisie	
	Goedgekeurd	P. Windey
	Pagina	3/3

Brand Name	Ocean Deluxe	Languages / ISO code	NL - FR - EN - DE - IT
Afbeelding / Image / image/ Bild			
			
Label	-	Intrastat	03048100

Fysiek en zintuiglijk / Physique et sensoriel / Physical and sensory / körperlich und sensorisch	
kleur / couleur / color / Farbe	natural, glossy
geur / odeur / smell / Geruch	fresh
smaak / goût / taste / Geschmack	typical taste
textuur / texture / consistency / Konsistenz	firm

Micro test	Norm / Norme / Standard	Maximum	
TVC @ 30 °C/48 Stunde	500 000 cfu/g	500 000 cfu/g	
Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	
E. Coli	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	
Enterobacteriace	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	
Total yeast & mould	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	
A.O.Z.	Not detected (ND)	Malachite green	ND
Chloramphenicol	ND	L. Monocytogenes	ND in 5 samples of 25 g
Oxytetracycline	ND	V. Cholera	ND in 5 samples of 25 g
Nitrofurans	ND	Salmonella	ND in 5 samples of 25 g

GMO vrij en niet bestraald / Libre de OGM en non-irradié / GMO free and unirradiated / Frei von GVO und nicht bestrahlt