

Pangasiusmédaillon Hypothalmus

EAN 54 200532 0608 5

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Ingrediënten: 99% pangasius (*Pangasius hypophthalmus*), zout, voedingszuren (E330, E332).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	319 kJ 76 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	1,5 g
- Waarvan verzadigd	0,3 g
Proteïnen	18 g
Zout	0,40 g
Water	82 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	+
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Pangasiusmédaillon Hypothalmus

EAN 54 200532 0608 5

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Wettelijke benaming

Pangasius ASC, médaillon, 40/60 g

Diepvries
Graatloos
MSC

Productbeschrijving

Pangasius ASC, médaillon, zonder vel, graatloos, 40/60 g

Verklaringen

Dit product bevat geen ingrediënten onderworpen aan de verplichte etikettering volgens EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product, bevat geen enkel ingrediënt behandeld met ioniserende straling (zoals aangegeven volgens verordening 1999/2/EC).

Vis/schaaldieren/weekdieren informatie

Wetenschappelijke benaming	Pangasius hypophthalmus
	Pangasius
	Gekweekt

Toegevoegd water	neen
------------------	------

Origine	Vietnam
---------	---------

Bijkomende informatie

ASC

Graatloos: maximum 1 graat/kg, maximum 1 cm lang MSC

Diepgevroren, na ontdooien, niet opnieuw invriezen

Pangasiusmédaillon Hypothalmus

EAN 54 200532 0608 5

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Bereidingswijze

Vanuit diepvries:

- Oven (180°C): 15-20 minuten
- Pan: 8-10 minuten
- Steamer: 10-13 minuten
- Microgolf (750 Watt): 3-4 minuten

Indien mogelijk laten dooien en de volgende bereidingswijze volgen:

- Oven (180°C): 10-15 minuten
- Pan: 5-7 minuten
- Steamer: 6-8 minuten
- Microgolf (750 Watt): 2-3 minuten

Verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

Verpakkingsinformatie

Netto gewicht	900 g
Vast/variabel gewicht	Vast
Gewicht, incl. glacering	1000 g
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Minimum gewicht per stuk	40 g
Maximum gewicht per stuk	60 g

Bijkomende informatie over gewicht: max. 10% afwijking, 5 zakken/omkarton

Verpakkingsmateriaal: Plastic bag

Verpakking conform de huidige wetgeving

Pangasiusmédaillon Hypothalmus

EAN 54 200532 0608 5

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Houdbaarheid

Houdbaarheid bij productie	457 dagen
Bewaaradvies	Bewaren in de diepvries bij -18°C
Houdbaarheid bij -12°C	1 maand
Houdbaarheid bij -6°C	1 week
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot MM/YYYY

Microbiologie

	Eenheid	Doel	Tolerantie	TGT – THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal 22°C	/g	100 000	1 000 000	10 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	/g	100	1 000	10 000 000
Gisten	/g	100	1 000	100 000
Schimmels	/g	100	1 000	geen visuele schimmelgroei
E. coli	/g	100	1 000	1 000
Coagulase positieve staphylococce	/g	100	1 000	1 000
Sulfietreducerende clostridia	/g	100	1 000	100 000
Salmonella spp.	/25 g	afwezig	afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes		afwezig/25 g	100/g	100/g