

ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

Ingrediënten: kabeljauw (Gadus Morhua)

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	319 kJ 75 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	0,4 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	18 g
Zout	0,2 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	-

ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL
GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC
TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

Wettelijke benaming

Atlantisch kabeljauwhaasje MSC

Diepvries

Graatloos

MSC

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 informatie

Wetenschappelijke benaming	Gadus Morhua Kabeljauw Gevangen
Toegevoegd water	Neen
Vangstgebied	FAO27 Noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan Barentsz Zee Noorse Zee, Spitsbergen en Bereneiland IJsland en Faeroër Eilanden Zegens Trawlnetten Haken en lijnen

Bijkomende informatie

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

MSC

ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

Bereidingswijze

Vanuit diepvries

Oven (180°C): 20-25 minuten

Pan: 10-12 minuten

Steamer: 12-15 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)

Microgolf (750 Watt): 5-6 minuten

Indien mogelijk laten ontdooien en de volgende bereidingswijze volgen

Oven (180°C): 15-20 minuten

Pan: 7-9 minuten

Steamer: 8-10 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)

Microgolf (750 Watt): 3-4 minuten

Verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

Verpakkingsinformatie

Netto gewicht	900 g
Gewicht, incl glacering	200 g
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Gewicht per stuk	180 g
Minimum gewicht per stuk	187,5 g
Maximum gewicht per stuk	212,5 g
Verpakkingsmateriaal	Print film, Oresto, 1000 g, 585 mm, 80 mu

Verpakking conform de huidige wetgeving.

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

ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

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 staphylococcen	/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