

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

#### TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

**Ingrediënten:** Atlantische zalm (Salmo Salar).

#### Voedingswaarden per 100 g

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Voedingswaarde      | 951 kJ<br>229 kcal |
| Koolhydraten        | 0 g                |
| - Waarvan suikers   | 0 g                |
| Vetten              | 17 g               |
| - Waarvan verzadigd | 2,3 g              |
| Proteïnen           | 19 g               |
| Zout                | 0,07 g             |
| Water               | 65 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  | - |
| Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | - |
| Lupine   | - |
| Weekdieren   | - |

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

#### TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

#### Wettelijke benaming

Atlantische zalm, Global GAP, filet

Diepvries  
Graatloos

#### Productbeschrijving

Atlantische zalm Global GAP, filet, trim E, deep skinned

#### 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      Salmo Salar  
Atlantische zalm  
Gekweekt

Toegevoegd water                      neen  
Origine                                      Noorwegen

#### Bijkomende informatie

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

Diepgevroren, na ontdooien, niet opnieuw invriezen

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

#### 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 dooien 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   | 945 g       |
| Vast/variabel gewicht   | Vast        |
| Gewicht, incl. glacering  | 1050 g      |
| Glacering   | 10%         |
| Maximale glacering  | 12%         |
| Minimale glacering  | 8%          |
| Gewicht per stuk  | 175 g       |
| Minimum gewicht per stuk  | 162,5 g     |
| Maximum gewicht per stuk  | 187,5 g     |
| Bijkomende informatie over gewicht: max. 10% afwijking, 5 zakken/omkarton |             |
| Verpakkingsmateriaal:   | Plastic bag |
| Verpakking conform de huidige wetgeving                                   |             |

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

#### TECHNISCHE FICHE – 11/07/2018

#### Houdbaarheid

|                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Houdbaarheid bij productie | 365 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 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                      |