

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 09/12/2020

Ingrediënten:

Component	Herkomst	Hoeveelheid in %
Garnalen <i>Litopenaeus vannamei</i>	Vietnam/India	90,00
Water	Vietnam/India	8,50
Zout	Vietnam/India	<1,5
E330, E331, E332	Vietnam/India	<0,5

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	249 kJ 59 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	0,3 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	14 g
Zout	1,0 g

Allergeneninformatie

Garnalen

Naam product en artikelgegevens

Artikelnaam	Vannamei garnaal gepeld en ontdarmd (16/20)
Artikel omschrijving	Rauwe gepelde en ontdarmde garnalen, met toegevoegd water (pin pull deveined, max40pcs)
Maat	16/20
Merk	Oresto
CBL-artikelgroepcode	Diepvries
Stat. Nr.	03061792
Artikelcode	84401601

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 09/12/2020

Certificering

IFS Broker

Verpakking CE

Consumenteneenheid (CE)	1 kg.
Soort verpakking	zak
EAN-code	5420053206092
Brutogewicht CE	1,000 kg
Nettogewicht CE (zonder glazering)	0,800 kg.
Afmetingen (LxBxH)	353x240 mm
Taalvermelding	NL, FR

Verpakking HE

Aantal CE in omdoos	10
EAN-Code	5420053206108
Bruto gewicht HE (zonder glazering)	11,000 kg.
Nettogewicht HE (zonder glazering)	8,000 kg.
Afmetingen (HxBxD)	145x290x390 mm
Aantal HE per pallet	54
Aantal HE per laag	6
Aantal lagen	9
Gewicht lege pallet	± 15 kg.
Brutogewicht pallet	609 kg
Nettogewicht pallet	594 kg
Afmetingen EURO pallet(LxBxH)	1200x800x150 mm
Omverpakking	Stretchfolie

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 09/12/2020

Leveringsvoorwaarden

Temperatuur	-18°C
Aanlevering	De producten worden bevroren aangeleverd op een pallet

Traceerbaarheid

Zijn de volgende coderingen aanwezig?

EAN barcode	Ja
Productiedatum	Ja
THT datum	Ja

Chemische waarde

	Controle uitgevoerd	Resultaat
Chlooramphenicol	ELISA	negative
AOZ	ELISA	negative
AMOZ	ELISA	negative
AHD	ELISA	negative
SEM	ELISA	negative
Malachite green	LC/MS/MS	<2,00
Leuco Malachite green	LC/MS/MS	<2,00
Crystal violet	LC/MS/MS	<0,92
Leuco Malachite green	LC/MS/MS	<0,75
Tetracycline	ELISA	negative
Oxytetracycline	ELISA	negative
Chlortetracycline	ELISA	negative

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 09/12/2020

Microbiologische normen

Aerobic Plate Count / g	<5 x 10 ⁵
Total Coliforms (MPN)/g	< 3
Presumptive E.Coli (MPN) /g	< 3
Vibrio cholerae	absent in 25 gram
vibrio parahaemolyticus	absent in 25 gram
Salmonella	absent in 25 gram

Opslagcondities en bereidingswijze

THT vanaf productie	24 maanden
Bewaarcondities	-18°C
Bereidingswijze	Ontdooien: 1 tot 2 uur bij kamertemperatuur of de garnalen 5 min. In koud stromend water leggen. Grillen: de garnalen regelmatig met olie bestrijken of in aluminiumfolie op de (iedere kant 1-2 min.). Bakken: in een pan met hete olie en gesnipperde knoflook (iedere kant 1-2 min.). Koken: in kokend water met wat zout, prei en peperkorrels ca. 2 min. Zodra de garnalen rood kleuren, zijn ze klaar om te eten.

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk	Zak vol bevroren zwart witte Vannamei garnalen, peeled and pin deveined
Geur	Vis
Kleur	grijs, wit

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 09/12/2020

Fysische eigenschappen

	Norm	Minimaal	Maximaal
Afmeting			
Gewicht	800g	800g	
Productvreemde bestanddelen			

GMO

Zijn er ingrediënten aanwezig die afkomstig zijn van soja en/of mais, dan wel componenten die dit bevatten?

Nee

Indien bovengenoemde ingrediënten / componenten aanwezig zijn, staat dit op de verpakking vermeld?

Ja