

**ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL**  
**GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC**  
**EAN : 54 200532 0705 1**  
**TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022**

**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	-
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	-

**ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL**  
**GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC**  
**EAN : 54 200532 0705 1**  
**TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022**

**Wettelijke benaming**

Atlantisch kabeljauwhaasje, met vel  
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/schaaldieren/weekdieren 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 lijne

**Bijkomende informatie**

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

## ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC EAN : 54 200532 0705 1

TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

### 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

Grondig Verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

### Verpakkingsinformatie

Totaal gewicht per zak	1 kg (5x200 g)
Gewicht per stuk, incl. glacering	200 g
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Minimum gewicht per stuk	187.5 g
Maximum gewicht per stuk	212.5 g
Verpakkingsmateriaal:	Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu Karton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM

Het verpakkingsmateriaal is in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) nr.1935/2004. Betreffende is eveneens conform met Verordening 10/2011/EG.

## ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE OP VEL GADUS MORHUA – GRAATLOOS, MSC EAN : 54 200532 0705 1

TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

### 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 staphylococci	/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