

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

#### TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

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

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	951 kJ 229 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	17 g
- Waarvan verzadigd	2,3 g
Proteïnen	19 g
Zout	0,07 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 <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

**Atlantische zalmfilet**  
**EAN 54 200532 0605 4**  
**TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022**

**Wettelijke benaming**

Atlantische zalm, Global GAP, filet

Diepvries

Graatloos

**Productbeschrijving**

Diepgevroren Atlantische zalmfilet, graatloos & zonder vel, geportioneerd op 200g

**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/wekdieren 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 – 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	185 g
Maximum gewicht per stuk	215 g
Verpakkingsmateriaal:	Karton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu

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

## Atlantische zalmfilet

### EAN 54 200532 0605 4

### TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

#### 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