

Visserspallet

EAN 54 200532 0607 8

TECHNISCHE FICHE – 26/04/2022

Ingrediënten: 1/3^{de} Kabeljauw (*Gadus morhua*), 1/3^{de} Alaska pollak (*Theragra Chalcogramma*), 1/3^{de} Atlantische zalm (*Salmo salar*)

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	547 kJ 131 kcal
Koolhydraten	0,1 g
- Waarvan suikers	0,1 g
Vetten	6,4 g
- Waarvan verzadigd	1,0 g
Proteïnen	18 g
Zout	0,26 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 ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Visserspallet
EAN 54 200532 0607 8
TECHNISCHE FICHE – 26/04/2022

Wettelijke benaming

Visserspallet: Kabeljauw (*Gadus morhua*), Alaska pollak (*Theragra Chalcogramma*), Atlantische zalm (*Salmo salar*)

Filets zonder vel – graatloos – in stukjes

Diepvries

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

-Wetenschappelijke benaming: Theragra chalcogramma
Alaska pollak
Gevangen
Toegevoegd water: Neen
Vangstgebied: FAO 61 Noordwestelijk deel van de Stille Oceaan
FAO 67 Noordoostelijk deel van de Stille Oceaan
Vangstmethode: Trawlnetten

Visserspallet

EAN 54 200532 0607 8

TECHNISCHE FICHE – 26/04/2022

-Wetenschappelijke benaming:	Gadus morhua Kabeljauw Gevangen
Toegevoegd water:	Neen
Vangstgebied:	FAO 27 Noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan Barentsz zee Noorse zee, Spitsbergen en Bereneiland
Vangstmethode:	Trawlnetten Haken en lijnen

Bijkomende informatie

Diepgevroren

Na ontdooien, niet opnieuw invriezen

Bereidingswijze

Vanuit diepvries:

- Oven (180°C): 15-20 minuten
- Pan: 8-10 minuten
- Steamer: 10-13 minuten
- Microgolf (750 Watt): 3-4 minuten

Indien mogelijk laten dooien en de volgende bereidingswijze volgen:

- Oven (180°C): 10-15 minuten
- Pan: 5-7 minuten
- Steamer: 6-8 minuten
- Microgolf (750 Watt): 2-3 minuten

Grondig verhitten tot in de kern

Visserspallet

EAN 54 200532 0607 8

TECHNISCHE FICHE – 26/04/2022

Verpakkingsinformatie

Netto gewicht	900 g
Vast/variabel gewicht	Vast
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Bijkomende informatie over gewicht:	5 zakken/omkarton
Verpakkingsmateriaal:	Plastic bag
<i>Verpakking conform de huidige wetgeving</i>	

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 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