

MAATJES (CULPEA HARENGUS)

Algemene gegevens	Productomschrijving	Schoongemaakte, licht gezouten maatjes
	Wetenschappelijke naam	Culpea harengus
	Bedoeld gebruik	Klaar voor gebruik, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	4 dagen na productiedatum
	Houdbaarheid bij openen	Binnen de dag consumeren/verkoppen
	Bewaartemperatuur	0-4°C
Productomschrijving	Herkomst	Gevangen in het noordoostelijke deel van de Atlantische oceaan
	Afbeelding	
	Seizoen	Mei, juli vangst en diepvries het hele jaar
Organoleptische specificaties	Kleur	Zilvergrijs, vlees heeft roze- bruine kleur
	Geur	Lichte typische maatjessmaak
	Textuur	Stevige, malse haring
	Smaak	Lichte zoute typische maatjessmaak
	Kieuwen	Niet bruin, frisse geur
Microbiologische specificaties	Aëroob psychrotroof kiemgetal	<10.000.000. kve/g
	Gisten	< 100.000 kve/g
	Salmonella	Afwezig/25g
	E. coli.	<1000kve/g
	Listeria monocytogenes	< 100 kve/g
Voedingswaarden	Eiwit	17gr/100gr
	Vetten	>16%
	Natrium	Ong 2%
	Water	65%
	Energie	234 kcal/100gr
Toxische stoffen	Zware metalen	Cadmium: 0.05mg/kg Lood: 0.3mg/kg Kwik: 0.5mg/kg
Overige specificaties	Omschrijving productie	Onze visserijproducten voldoen aan de EG verordening 853/2004, bijlage3, sectie8
	Koelketen	De door ons geleverde maatjesharing werd tijdens de productie minimaal gedurende 24 uur bij een temperatuur van -20°C in de kern bevroren
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leverancier
	Artikelnummer	Emmer (50041), schaalte (50042)
	Verpakking	Polystyreen schaalte met 10 stuks gekuiste maatjes, vacuüm folie, verpakt onder beschermende atmosfeer. Emmer van ong. 50 ongekuiste maatjes.
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer