

TONG

Algemene gegevens	Productomschrijving	Verse, hele tong of filet hiervan
	Wetenschappelijke naam	Solea solea
	Seizoen	Optimaal van juli tot februari
	Bedoeld gebruik	Te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	7 dagen na productie
	Bewaartemperatuur	0-2 °C (temperatuur smeltend ijs)
Productomschrijving	Herkomst	Nederland
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	Op aanvraag
Organoleptische specificaties	Kleur	Bruingroen uiterlijk, wit vlees
	Geur	Lichtgezouten
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Stevig
	Kieuwen	Niet bruin, frisse geur
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel	< 1.000.000 cfu/gr
	Enterobacteriaceae	< 1.000 cfu/gr
	Staphylococcus aureus	< 1.000 cfu/gr
	Listeria monocytogenes	< 10 cfu/gr
Voedingswaarden	Eiwit	15gr/100gr
	Vetten	1.9gr/100gr
	Verzadigde vetten	0.5gr/100gr
	Energie	76 kcal/320kJ/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	De visserij werkt actief aan alternatieve vismethoden voor de traditionele boomkor. Voorbeelden daarvan zijn de pulskor en de sumwing, die zorgen voor een vermindering van ongewenste bijvangsten, brandstofverbruik en bodemberoering.
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van smeltend ijs (0-2 °C)
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Artikelnummer	Tong 1/1 bruto-gefil-zv (10001-10002-10003) Tong 2/1 bruto-gefil-zv (10004-10006-10005) Tong 3/1 bruto-gefil-zv (10007-10009-10008) Tong 3/1 (-) bruto-gefil-zv (10259-10261-10260) Tong 4/1 bruto-gefil-zv (10010-10012-10011) Tong 5/1 bruto-gefil-zv (10013-10015-10014) Tong 6/1 bruto-gefil-panklaar-zv (10016-10192-10018-10017) Tong 7/1 bruto-zv (10019-10291)
	Verpakking	Polystyreen doos met ijs.
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer
	Verpakkingen	Naar wens van de klant