

1. Productnaam

1.1. Commerciële benaming product: *Pollak, vlaswijting*

1.2. Warenwettelijke benaming product: *Pollak*.....

1.3. Wetenschappelijke benaming product: *Pollachius pollachius*.....

2. Producteigenschappen

2.1. Karakteristiek:

Rauw	<input checked="" type="checkbox"/>
Gekookt	<input type="checkbox"/>
Gerookt	<input type="checkbox"/>
Gemarineerd	<input type="checkbox"/>
Gepekeld	<input type="checkbox"/>
Andere:	

2.2. Origine + FAO zone (voor vis): FAO, *Noord Oostelijk deel van de Atlantische Oceaan*

3. Bewaar- en verpakkingscondities

Bewaartemperatuur:	0-4 °C
Transporttemperatuur:	0-4°C
Minimale resthoudbaarheid bij aflevering:	NVT
Houdbaarheid na openen	NVT
Bewaaromstandigheden na openen:	NVT

Verpakking	Ja/nee
Vacuüm	Nee
MAP-verpakking	Nee
Kist met ijs	Ja
Kist met plasticzak	Nee
Plasticzak	Nee
Karton	Nee
Andere:	

- Specifieke bewaarcondities:

Indien temperatuur +2°C, de vis beijzen.

5. Nutritonele samenstelling

	Per 100g of 100ml
Energie	kJ 71 kcal
Vet	0.6 g
- Verzadigde vetzuren	g
- Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
- Meervoudig onverzadigde vetzuren	g
Koolhydraten	g
- Suikers	g
- Polyolen	g
- Zetmeel	g
Vezels	g
Eiwitten	16.2 g
Zout	g
Vitaminen en mineralen	... µg of ...mg + ...%ADH

6. Microbiologische richtwaarden en criteria

Microbiologische waarden			
	Norm	Limiet	Eenheid
Algemeen kiemgetal	< 500.000	< 1.000.000	kve / g
Enterobacteriaceae	< 1.000	< 10.000	kve / g
Coliformen	< 1.000	< 10.000	kve / g
Escherichia coli	< 10	< 100	kve / g
Staphylococcus aureus	< 500	< 1.000	kve / g
Listeria Monocytogenes	Afwezig in 25 g	< 10	kve / g
Salmonella Spp	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	kve / g

Microbiologische normen zijn conform de Europese regelgeving, zoals vastgelegd in Verordening 2073/2005.

7. Chemische Normen / GGO declaratie / Ioniserende stralen

7.1. Chemische Normen:

Dit product is geproduceerd conform de wettelijke verplichtingen aangaande chemische contaminanten:

- Residuen van diergeneesmiddelen volgens de normen van Verordening 37/2010.
- Residuen van pesticiden volgens Verordening 396/2005.
- Residuen van chemische contaminanten conform Verordening 1881/2006.
- Alle gebruikte additieven/enzymen/aroma's voldoen aan de normen van de geldende wetgeving volgens Verordening 1333/2008 / 1332/2008 / 1334/2008.

7.2. GGO's: en ingredienten afkomstig van GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan de verplichte etikettering volgens de Verordening (EG) 1830/2003 en 1829/2003	Ja
Indien NEEN , betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn	Afkomstig van de GGO's

7.3. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	<i>Ja</i>
Indien NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)	

8. Allergeneninfo

Allergenen	Aanwezig	Afwezig	Kruis-besmetting
1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.v.b. gluten		X	
1.1 Tarwe		X	
1.2 Rogge		X	
1.3 Gerst		X	
1.4 Haver		X	
1.5 Spelt		X	
1.6 Kamut		X	
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren			<i>Kans op</i>
3. Eieren en producten op basis van eieren		X	
4. Vis en producten op basis van vis	X		
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten		X	
6. Soja en producten op basis van soja		X	
7. Melk en producten op basis van melk		X	
7.1 Lactose		X	
8. Noten en producten op basis van noten		X	
8.1 Amandelen		X	
8.2 Hazelnoten		X	
8.3 Walnoten		X	
8.4 Cashewnoten		X	
8.5 Pecannoten		X	
8.6 Paranoten		X	
8.7 Pistachenoten		X	
8.8 Macadamianoten		X	
9. Selderij en producten op basis van producten		X	
10. Mosterd en producten op basis van mosterd		X	
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		X	
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO ₂		X	
13. Lupine		X	
14. Weekdieren			<i>Kans op</i>