

SARDIENEN DIEPVRIES

Algemene gegevens	Productomschrijving	Hele sardien
	Wetenschappelijke naam	Sardina pilchardus
	Andere benaming	Sardinen Portugal
	Klasse	Straalvinnige (Clupeidae)
	Varia	Sardine is een haringachtige die qua uiterlijk en smaak op haring lijkt. Sardine heeft grote, makkelijk loslatende schubben
	Bedoeld gebruik	Minimaal te verhitten, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	Min. 18 maanden op < -18°C
Productomschrijving	Herkomst	Spanje (FOA27, gevangen in NO Atlantische Oceaan
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	8-11 stuks/kg
Organoleptische specificaties	Kleur	Zilvergrijs, rug groen
	Geur	Neutraal tot iets vissig
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Stevig en mals, blanke kleur
	Kieuwen	Niet bruin, frisse geur
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel	<100.000 (eetbaar gedeelte) <500.000 op UVD
	Enterobacteriaceae	<100 (eetbaar gedeelte) <1.000.000 op UVD
	Staphylococcus aureus	<1000 (eetbaar gedeelte) < 100.000 op UVD
	Feocale coliformen	< 10 eetbaar gedeelte <10 op UVD
	Listeria monocytogenes	Afwezig in 0.01gr (eetbaar gedeelte)
Voedingswaarden	Eiwit	19.4gr/100gr
	Vetten	4.2gr/100gr
	water	75.4gr/100gr
	Cholesterol	90mg/100gr
	Energie	124 kcal/520kJ/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	De meeste sardines worden met grote trawlers gevestigd. Sardines worden 's nachts gevestigd omdat de sardines dan naar de oppervlakte komen. Overdag bevinden zij zich op grotere diepte. Sardines worden in drijvende fabrieken verwerkt. Direct na het inpakken vindt transport naar QQ plaats.
	Koelketen	< -18°C
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Artikelnummer	40069
	Verpakking	Polyzak van 1 kg
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer
	Irradiatie	Dit product is niet onderhevig geweest aan irradiatie
	Varia	Dit product is vrij van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen) en van GGO afgeleide producten en dient dus niet geëtiketteerd te worden volgens de Europese Verordeningen 1829/2003 en

		1830/2003
--	--	-----------