

FOREL

Algemene gegevens	Productomschrijving	Hele forel of filet hiervan
	Wetenschappelijke naam	Oncorhynchus mykiss
	Bedoeld gebruik	Minimaal te verhitten, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	6 dagen na productie
	Bewaartemperatuur	0-2 °C (temperatuur smeltend ijs)
Productomschrijving	Herkomst	Oorspronkelijk in de Stille Zuidzee en nadien via migratie en vooral introductie wereldwijd verspreid
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	Op aanvraag
Organoleptische specificaties	Kleur	Geelbruin, zilveractig
	Geur	Neutraal tot iets vissig
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Stevig
	Kieuen	Niet bruin, frisse geur
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel	<100.000 (eetbaar gedeelte) <400.000 op UVD
	Enterobacteriaceae	<100 (eetbaar gedeelte) <1.000.000 op UVD
	Staphylococcus aureus	<1000 (eetbaar gedeelte) < 100.000 op UVD
	Faecale coliformen	< 10 eetbaar gedeelte <10 op UVD
	Listeria monocytogenes	Afwezig in 0.01gr (eetbaar gedeelte)
Voedingswaarden	Eiwit	18.4gr/100gr
	Vetten	2.7gr/100gr
	Cholesterol	56mg/100gr
	Energie	98 kcal/409kJ/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	Ze worden gekweekt in enkele Waalse forelkwekerijen. Direct na het leeghalen van de netten wordt de vis in ijswater gekoeld naar 0°C, dit garandeert optimale versheid. In de packingplant blijft deze temperatuur gehandhaafd tijdens sorteren, controleren en inpakken. Direct na het inpakken vindt transport naar QQ plaats
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van smeltend ijs (0-2 °C)
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Verpakking	Polystyreen doos met ijs. Folie tussen vis en ijs
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer
	Artikelnummer	Forel (10059) Forelfilet netto m/v (10061) Forelfilet netto z/v (10060)
	Verpakkingen	Naar wens van de klant