


GEKOOKTE MOSSELEN DIEPVRIES

Algemene gegevens	Productomschrijving	Gekookte mosselen diepvries
	Wetenschappelijke naam	Mytilus chilensis
	Bedoeld gebruik	Minimaal te verhitten, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	1.5jaar na productie
	Bewaartemperatuur	Max -18°C
Productomschrijving	Herkomst	Aquacultuurproduct uit Chili
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	100/200 stuks/kg
	Netto gewicht	1 kilo
	Uitgelekt gewicht	920gr
	Leverperiode	Januari/december
Organoleptische specificaties	Kleur	Geel/beige –oranje, met wat donkere baarden
	Geur	Typische mosselgeur
	Textuur	Zacht
	Visvlees	Stevig
Microbiologische specificaties	Enterobacteriaceae	<1000
	Totaal kiemgetal	<100000
	Staphylococcus aureus	<1000
	Gisten	<5000
	E. coli	<10
	Listeria monocytogenes	Afwezig in 25gr
	Ingrediënten	Mosselen, water en zout
Voedingswaarden	Eiwitten	15.5%
	Koolhydraten	2%
	Vetstoffen	0.7%
	Energetische waarde	325kJ/78kcal per 100gr
Overige specificaties	Processtappen	Gekookt, gewassen, geconserveerd, ingevroren, verpakt.
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van -18°C
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Verpakking	Bedrukt kunststof zakje OPP/PE 31x21x5cm 7.8gr
	Artikelnummer	40076
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer
	Bereidingswijze	Na ontdooien klaar voor gebruik met diverse sauzen. Eenmaal ontdooit niet opnieuw invriezen. Na ontdooien beperkt houdbaar.