


GESTOOMDE MAKREEL

Algemene gegevens	Productomschrijving	Gestoomde makreel
	Wetenschappelijke naam	Scomber scombrus
	Bedoeld gebruik	Klaar voor gebruik, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	Vers 14 dagen na productie
	Bewaartemperatuur	2-7°C gekoeld
Productomschrijving	Herkomst	Noordelijk deel Atlantische Oceaan, Noordelijke Noordzee FAO Code 27IVa (Nederland, Schotland) met trawlnetten
	Afbeelding	
Organoleptische specificaties	Kleur	Lichtbruin gekleurde filets
	Geur	Lichte frisse rookgeur
	Visvlees	Mals, zacht, rokerig
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel	<1.000.000 kve per g
	Enterobacteriaceae	<1000 kve per g
	Staphylococcus aureus	<100.000 per g of ml
	Bacillus cereus	<100.000 per g of ml
	Listeria monocytogenes	<100 kve/ml
Voedingswaarden	Eiwit	17,10gr/100gr
	Vetten	26,7gr/100gr
	Natrium	0,63gr/100gr
	Koolhydraten	3,5gr
	Energie	323 kcal/1340kJ/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van maximum 4°C
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Verpakking	Blauwzwarte bak met vloeipapier
	Etiket	Productnaam, vangstmethode, vangstgebied, maat, bewerking, ingrediënten, allergenen, bruto gewicht, netto gewicht, datum van invriezen, productiedatum, houdbaarheidsdatum, diepvriesinstructie, opslaginstructie, oorsprong, EG erkenning producent, naam en adres importeur, artikelcode, barcode, lotnummer.
	Artikelnummer	Per 4 kg (50036) of per stuk (50037)
	Verpakkingen	Per bak van 4 kg of per stuk
	Leverperiode	Het hele jaar verkrijgbaar