


KOOLVIS

Algemene gegevens	Productomschrijving	Hele koolvis, haasje of filet hiervan
	Wetenschappelijke naam	<i>Pollachius virens</i>
	Klasse	Straalvinnige
	Seizoen	Hele jaar door verkrijgbaar beste tss november-maart
	Bedoeld gebruik	Minimaal te verhitten, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	5 dagen na productie
	Bewaartemperatuur	0-2 °C (temperatuur smeltend ijs)
Productomschrijving	Herkomst	Hoge noorden vd Atlantische oceaan tot diepten van 200meter
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	Op aanvraag
Organoleptische specificaties	Kleur	Blauwgrijs
	Geur	Neutraal vers
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Stevig, wit visvlees
	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
	Feacale coliformen	< 10 eetbaar gedeelte <10 op UVD
	Listeria monocytogenes	Afwezig in 0.01gr (eetbaar gedeelte)
Voedingswaarden	Eiwit	18.3gr/100gr
	Vetten	0.8gr/100gr
	Energie	88 kcal/386kj/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	De vis wordt gevangen met bodemsleepnetten. Geen quota bestaande voor visserij in de Noordzee. 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
	Artikelnummer	Koolvis bruto (10091) koolvisfilet zonder vel (10156) koolvisfilet met vel (10157) koolvisfilet porties (10282) koolvishaas (10171) koolvishaas porties (10286)
	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
	Varia	Het visvlees is iets zachter, vaster en donkerder dan die van kabeljauw
Allergenen	Vis	Aanwezig