


RIVIERKREEFTENVLEES

Algemene gegevens	Productomschrijving	Rivierkreeftenvlees gekookt
	Wetenschappelijke naam	Procambarus clarkii
Houdbaarheidsgegevens	Bedoeld gebruik	Te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
	Minimale houdbaarheid	18 dagen na aanlevering, max. 3 dagen tot uiterlijk de THT datum
	Bewaartemperatuur	0-4 °C
Productomschrijving	Herkomst	Gevangen in zoet water in China met korven en vallen
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	140-220/lbs
	Netto gewicht	500 gr
Organoleptische specificaties	Kleur	Oranje-geel met rode structuur
	Geur	Typisch niet sterk
	Textuur	Zacht
	Smaak	Licht gezouten, wat zoet
Microbiologische specificaties	Enterobacteriaceae	<100
	Staphylococcus aureus	<100
	E. coli	<1
	Salmonella	Afwezig in 25 gr
	Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gr
	Ingrediënten	Rivierkreeftenvlees zonder darmkanaal, zout, azijnzuur, melkzuur, benzoëzuur
Voedingswaarden	Energie	348Kj/82kcal/100gr
	Vetten	0,9gr
	Koolhydraten	0,4gr
	Eiwitten	18,5gr
	Zout	1,2gr
Overige specificaties	Processtappen	Koken, pellen, ontdooien, conserveren, koelen, verpakken
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van 0-4 °C
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Verpakking	Transparant bakje boven en onder geëtiketteerd
	Allergenen	Schaaldieren, benzoëzuur
	Artikelnummer	30010
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer