


ROG (RAJA BRACHYURA)

Algemene gegevens	Productomschrijving	Verse roggeveugel
	Wetenschappelijke naam	<i>Raja brachyura</i>
	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	Noorden en Noordoosten vd Atlantische Oceaan, de Noordzee en de Middellandse Zee
	Afbeelding	
	Sorteer gewichten	Op aanvraag
Organoleptische specificaties	Kleur	Vleeskleur, wit
	Geur	Neutraal tot vers
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Dradig
	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	20.7gr/100gr
	Vetten	0.2gr/100gr
	Water	79gr/100gr
	Cholesterol	60mg/100gr
	Energie	85 kcal/355kJ/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 rechtstreeks transport naar QQ plaats
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van smeltend ijs (0-2 °C)
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Artikelnummer	Rog -300 gr (10101) rog 300/500 (10100) en rog + 500gr (10099)
	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
	Verpakkingen	Naar wens van de klant