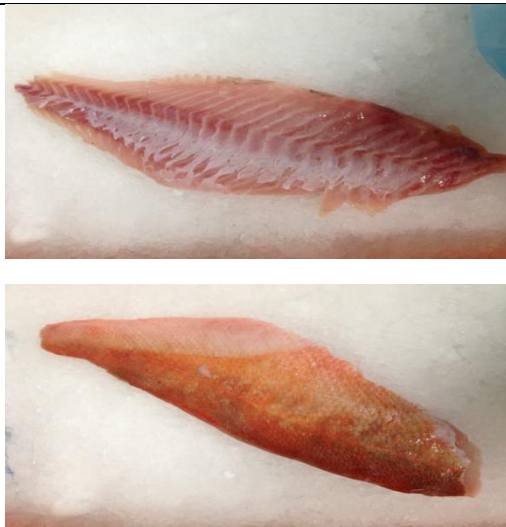


ROODBAARSFILET MET OF ZONDER VEL

Algemene gegevens	Productomschrijving	Roodbaarsfilet zonder of met vel
	Wetenschappelijke naam	<i>Sebastes mentella</i>
	Bedoeld gebruik	Te verhitten tot in de kern, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	5 dagen na productie, zie datum van uiterste consumptie
	Bewaartemperatuur	0-4 °C (temperatuur smeltend ijs)
Productomschrijving	Herkomst	IJsland, Noordoostelijke deel van de Atlantische Oceaan, FAO27
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	150 à 300 gram/stuk
Organoleptische specificaties	Kleur	Typisch
	Geur	Typisch
	Smaak	Typisch
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel	<10.000.000
	Enterobacteriaceae	Nvt
	Staphylococcus aureus	<1000
	Gisten	<100.000
	Listeria monocytogenes	<100/g
Voedingswaarden	Eiwit	18gr/100gr
	Vetten	3.6gr/100gr
	Energie	105 kcal/442kj/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	De vis wordt gevangen met trawlnetten of met haken en lijnen. 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	Roodbaarsfilet zonder vel (10150), roodbaarsfilet met vel (10151)
	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