



Brugse Visrokerij Alloo  
 Kolvestraat 36 - 8000 Brugge  
 BELGIE  
 Tel. +32 50 31 46 46  
 Fax. +32 31 28 92  
 E-mail: quality@blueocean-seafood.be

## PRODUCTSPECIFICATIE: GER. ZALM 200 G

Versie: 10

Product	
Benaming	Gerookte zalmfilet
Wetenschappelijke naam	Salmo Salar
Vangstgebied - Origine	Aquacultuur uit Noorwegen
Vismethode	/
Beschrijving	Koud gerookte Noorse zalmfilet, versneden
Ingrediënten	Zalm (vis), zout, voedingszuren: E261, E326; kleurstof: paprikaextract, rook

Verpakking	
<b>Primaire verpakking</b>	
Eenheid	200 g
GTIN	541154910064
Technologie	Vacuüm
Indien gemodificeerd	/
Verpakkingsmateriaal	PA/PE zak, karton onderlegger
Gewicht verpakkingsmateriaal	
Afmeting (l x b x h)	
<b>Secundaire verpakking</b>	
Omverpakking	Ontbrekende informatie secundaire verpakking op aanvraag te verkrijgen
GTIN	541154960064
Verpakkingsmateriaal	
Afmeting (l x b x h)	
Gewicht verpakkingsmateriaal	

Organoleptische eigenschappen	
Smaak	gerookte, houtachtige smaak
Kleur	zalmroos
Geur	gerookt
Textuur	vast vlees textuur

Bewaring en bereiding	
Aanleverttemperatuur	0-4 °C
Bewaarttemperatuur	maximaal 4 °C
Houdbaarheid	Productiedatum + 26 dagen



Brugse Visrokerij Alloo  
 Kolvestraat 36 - 8000 Brugge  
 BELGIE  
 Tel. +32 50 31 46 46  
 Fax. +32 31 28 92  
 E-mail: quality@blueocean-seafood.be

<b>Producteigenschappen</b>		
<b><i>Fysicochemische eigenschappen</i></b>		
Energetische waarde - Valeur énergétique	643 kJ - 154 kcal	
Eiwitten - Protéines	20,9 g	
Koolhydraten - Glucides	0 g	
waarvan suikers - dont sucres	0 g	
Vetten - Lipides	7,8 g	
verzadigde vetzuren - lipides saturés	1,09 g	
Zout - Sel	2-3 g	
Aw-waarde	0,97	
<b><i>Bacteriologische normen</i></b>	<b><i>Streefwaarde</i></b>	<b><i>Einde houdbaarheid</i></b>
Totaal kiemgetal	10.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Gisten	< 100 cfu/g	100.000 cfu/g
Schimmels	< 100 cfu/g	geen visuele schimmelvorming
Salmonella spp	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria	afwezig in 25 g	< 100 cfu/g
Staphylococen	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
<b><i>Chemische normen</i></b>		
Histamine	nvt	
TVB-N	nvt	
Cadmium (Cd)	0,05 mg/kg	
Lood (Pb)	0,3 mg/kg	
Kwik (Hg)	0,5 mg/kg	

<b>Allergeneninformatie</b>			
Koemelkeiwit	-	Peulvruchten	-
Lactose	-	Notenolie	-
Kippenei	-	Pinda's	-
Soya eiwit	-	Pindaolie	-
Soya olie	-	Sesamproducten	-
Gluten	-	Sesamololie	-
Tarwe	-	Glutaminaat (E620 - E625)	-
Rogge	-	Sulfiet (E220 - E227)	-
Rundvlees	-	Koriander	-
Varkensvlees	-	Selderij	-
Kippenvlees	-	Wortel	-
Vis	+	Lupine	-
Schaal - en schelpdieren	-	Mosterd	-
Maïs	-	weekdieren	-
Cacao	-	Noten	-



Brugse Visrokerij Alloo  
Kolvestraat 36 - 8000 Brugge  
BELGIE  
Tel. +32 50 31 46 46  
Fax. +32 31 28 92  
E-mail: quality@blueocean-seafood.be

### Conformiteitsverklaring

Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG:

Ondergetekende garandeert namens de directie dat er in bovenvermeld product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven en/of aroma's die afkomstig zijn van ggo's.

Ondergetekende garandeert dat dit product, noch zijn afzonderlijke ingrediënten, zijn onderworpen aan ioniserende straling, conform het KB van 12 maart 2002.

### Handtekening

### Stempel

Brugse Visrokerij  
**F. ALLOO nv**  
Kolvestraat 36, 8000 Brugge  
Tel.: 050 31 46 46 - Fax 050 31 28 92  
BTW BE 461 904 595

B  
VE 1145  
EG

Indien binnen de 14 dagen geen antwoord, wordt de fiche als goedgekeurd beschouwd.