



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 "EXTRA" VGS

Versie: 11

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

Verpakking	
Primaire verpakking	
Eenheid	Variabel gewicht
GTIN	541154910215
Technologie	Vacuüm
Indien gemodificeerd	/
Verpakkingsmateriaal	PA/PE zak, karton onderlegger
Gewicht verpakkingsmateriaal	150 g
Afmeting (l x b x h)	
Secundaire verpakking	
Omverpakking	Ontbrekende informatie secundaire verpakking op aanvraag te verkrijgen
GTIN	541154960215
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	
Aanlevert temperatuur	0-4 °C
Bewaart temperatuur	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

Producteigenschappen		
Fysicochemische eigenschappen		
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	
Bacteriologische normen	Streefwaarde	Einde houdbaarheid
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
Sulfit reducerende anaeroben	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Chemische normen		
Histamine	nvt	
TVB-N	nvt	
Cadmium (Cd)	0,05 mg/kg	
Lood (Pb)	0,3 mg/kg	
Kwik (Hg)	0,5 mg/kg	

Allergeneninformatie			
Koemelkeiwit	-	Peulvruchten	-
Lactose	-	Notenolie	-
Kippenei	-	Pinda's	-
Soya eiwit	-	Pindaolie	-
Soya olie	-	Sesamproducten	-
Gluten	-	Sesamolie	-
Tarwe	-	Glutaminaat (E620 - E625)	-
Rogge	-	Sulfit (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.