



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. HEILBOT 0900-1300 VGS

Versie: 10

Product	
Benaming	Gerookte heilbotfilet 0,9-1,3 kg
Wetenschappelijke naam	Reinhardtius hippoglossoides
Vangstgebied - Origine	Gevangen in Noordwestelijke Atlantische Oceaan (FAO 21)
Vismethode	Haken en lijnen, kieuw- en trawlnetten
Beschrijving	Koud gerookte heilbotfilet, machinaal versneden
Ingrediënten	Heilbot (vis), zout, voedingszuren: E261, E326; rook

Verpakking	
Primaire verpakking	
Eenheid	0,900-1,300 kg
GTIN	541154911105
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	541154961105
Verpakkingsmateriaal	
Afmeting (l x b x h)	
Gewicht verpakkingsmateriaal	



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

Organoleptische eigenschappen

Smaak	gerookte, houtachtige smaak
Kleur	wit
Geur	gerookt
Textuur	vast vlees textuur

Bewaring en bereiding

Aanleverttemperatuur	0-4 °C
Bewaarttemperatuur	maximaal 4 °C
Houdbaarheid	Productiedatum + 23 dagen

Producteigenschappen

Fysicochemische eigenschappen

Energetische waarde - Valeur énergétique	633 kJ - 152 kcal
Eiwitten - Protéines	13,4 g
Koolhydraten - Glucides	0,7 g
waarvan suikers - dont sucres	0 g
Vetten - Lipides	10,6 g
verzadigde vetzuren - lipides saturés	1,97 g
Zout - Sel	2-3 g
Aw-waarde	0,98

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
Staphylococci	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Sulfaat 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



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

Allergeneninformatie

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	-

Conformiteitsverklaring

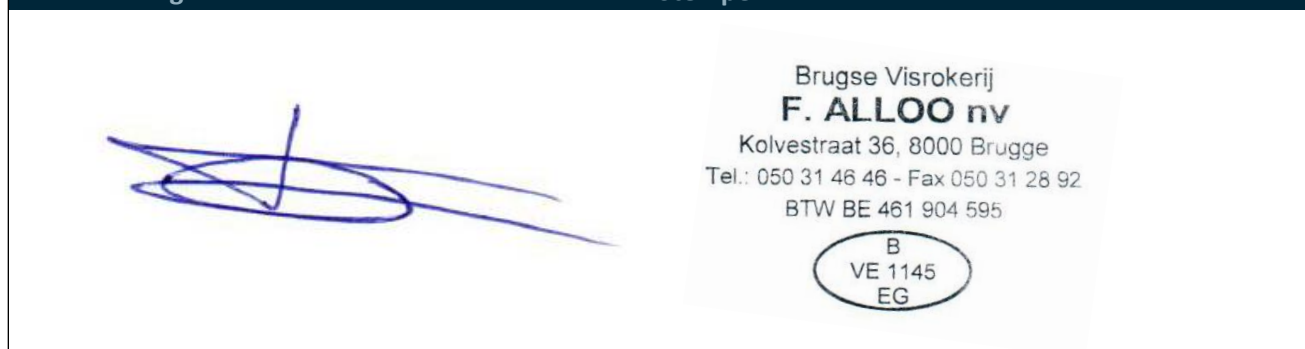
Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG:

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



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