



Product Specification File  
Yellowfin Tuna Steak (FTNS)

R-AANK-004  
Date: 03/10/2014  
Version II

Shipping mark: DW

Last revision: 3/09/2020

fmGENERAL INFORMATION / ALGEMENE INFORMATIE / INFORMATIONS GÉNÉRALES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Name	Yellowfin Tuna Steaks, 800 g		
Benaming	Geelvintonijnsteaks, 800 g		
Nom	Steaks de thon albacore, 800 g		
Name	Gelbflossen-Thunsteaks, 800 g ( <i>Thunnus albacares</i> )		
Brand / Merk / Marque / Marke	Epic Select		
Origin	Vietnam		
Catch area	FAO 71 – Central Western Pacific		
Catch method	Hooks and lines or surrounding nets and lift nets		
Oorsprong	Vietnam		
Vangstgebied	FAO 71 – centraal westelijke Stille Oceaan		
Vangstmethode	Haken en lijnen of ringnetten en kruisnetten		
Origine	Viêt Nam		
Zone de capture	FAO 71 – Pacifique centre-ouest		
Méthode de capture	Lignes et hameçons ou filets tournants et filets soulevés		
Ursprung	Vietnam		
Fanggebiet	FAO 71 – Mittlerer Westlicher Pazifischer Ozean		
Fangmethode	Haken und Langleinen oder Umschließungsnetze und Hebenetze		
Description	Yellowfin tuna steaks, skinless, boneless, quick-frozen, IVP, with protective glaze (compensated, not invoiced)		
Omschrijving	Geelvintonijnsteaks, zonder vel, zonder graten, snelgevroren, IVP, met beschermende ijslaag (gecompenseerd, niet gefactureerd)		
Description	Steaks de thon albacore, sans peau, sans arêtes, surgelés, IVP, avec glaçage protecteur (compensé, non facturé)		
Beschreibung	Gelbflossen-Thunsteaks, ohne Haut, ohne Gräten, tiefgefroren, IVP, mit Schutzglasur (kompensiert, nicht berechnet)		
Ingredients	<b>Yellowfin tuna</b>		
Ingrediënten	<b>Geelvintonijn</b>		
Ingrédients	<b>Thon albacore</b>		
Zutaten	<b>Gelbflossen-Thun</b>		
CN Code / GN-Code / Code NC / KN-Kode	0304 8700		
Size + EAN code / Maat + EAN code / Taille + code EAN / Sortierung + UAC Kode	Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit	Master carton / Omkarton / Master carton / Aussenkarton	
	g/pc		
	140-190	5411658 080040	5411658 142359
Preparation	Raw product, to be heated before consumption		
Bereidingswijze	Rauw product, te verhitten voor consumptie		
Préparation	Produit cru, à cuire avant consommation		
Zubereitung	Rohes Produkt, vor Gebrauch erhitzen		

**DURABILITY AND STORAGE / HOUDBAARHEID EN BEWARING /  
LA DURABILITÉ ET LES CONDITIONS DE CONSERVATION / HALTBARKEIT UND LAGERUNG**

Durability	Keeps well for at least 24 months after date of freezing at <-18°C
Houdbaarheid	Minstens 24 maanden op <-18°C houdbaar na datum van invriezing
Durabilité	Au moins 24 mois à <-18°C après date de congélation
Haltbarkeit	Mindestens 24 Monate nach Datum des Einfrierens bei <-18°C
Temp. during transport and storage	< -18°C
Temp. tijdens transport en opslag	< -18°C
Temp. pendant transport et stockage	< -18°C
Transport- und Lagerungstemperatur	< -18°C
Conditions of use	Do not refreeze after defrosting
Gebruiksvoorwaarden	Na ontdooiing niet opnieuw invriezen
Conditions d'utilisation	Ne pas recongeler après décongélation
Anweisungen für die Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**PACKAGING INFORMATION / INFORMATIE VERPAKKING / INFORMATIONS D'EMBALLAGE /  
VERPACKUNGSINFORMATIONEN**

Material immediate packaging / Materiaal eenheidsverpakking / Matériel d'emballage unitaire /  
Material der Verpackungseinheit

Vacuum plastic foil (IVP), polybag with rider

In accordance with

- EC Regulations 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + amendments
- Directives 82/711/EEC, 85/572/EEC + amendments

The immediate packaging material is suitable to come into contact with above mentioned product.

Vacuüm plastic (IVP), polyzak met ruiter

Conform met

- EG Verordeningen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + wijzigingen
- Richtlijnen 82/711/EEG, 85/572/EEG + wijzigingen

Het materiaal van de eenheidsverpakking is geschikt om in contact te komen met bovenvermeld product.

Plastique sous vide (IVP), polybag avec cavalier

Conforme aux:

- Règlements CE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + modifications
- Directives 82/711/CEE, 85/572/CEE + modifications

Le matériel de l'emballage unitaire est conforme aux normes pour être en contact avec le produit mentionné ci-dessus.

Plastikfolie Vakuum gezogen (IVP), Polybeutel mit Reiter

Gemäß:

- EG Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + Änderungen
- Richtlinien 82/711/EWG, 85/572/EWG + Änderungen

Das Material der Verpackungseinheit ist speziell geeignet für den Kontakt mit oben genannten Produkt.

Material master carton / Materiaal omkarton / Matériel master carton / Material Aussenkarton

Cardboard box

Kartonnen doos

Boîte en carton

Pappkarton

Labelling / Etikettering / Étiquetage / Etikettierung

In accordance with EC Regulations 1169/2011, 1379/2013 + amendments

Conform met EG Verordeningen 1169/2011, 1379/2013 + wijzigingen

Conforme aux Règlements CE 1169/2011, 1379/2013 + modifications

Gemäß EG Verordnungen 1169/2011, 1379/2013 + Änderungen

Languages on packaging / Talen op verpakking / Langues sur emballage / Verpackungssprachen

EN / FR / NL / DE / PL / IT

Shipping mark: DW

Last revision: 3/09/2020

**LOGISTICS / LOGISTIEK / LOGISTIQUE / LOGISTIK**

**Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit**

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht	800 g
Length / Lengte / Longueur / Länge	39.5 cm
Width / Breedte / Largeur / Breite	23.5 cm
Height / Hoogte / Hauteur / Höhe	--
Weight / Gewicht / Poids / Gewicht	18 g

**Master carton / Omverpakking / Master carton / Aussenkarton**

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht	12 x 800 g = 9.6 kg
Length / Lengte / Longueur / Länge	59 cm
Width / Breedte / Largeur / Breite	39 cm
Height / Hoogte / Hauteur / Höhe	11.5 cm
Weight / Gewicht / Poids / Gewicht	962 g

**Pallet / Pallet / Palette / Palette (120 cm x 80 cm)**

Cartons per layer / Kartons per laag / Cartons par couche / Kartons pro Lage	4
Layers per pallet / Lagen per pallet / Couches par palette / Lagen pro Palette	15
Cartons per pallet / Kartons per pallet / Cartons par palette / Kartons pro Palette	60

**NUTRITION DECLARATION / VOEDINGSWAARDEVERMELDING / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION**

Average values / Gemiddelde waarden / Valeurs moyennes / Durchschnittswerte	/100 g	
Energy / energie / énergie / Energie	446 kJ	105 kcal
Fat / vetten / matières grasses / Fett	0.6 g	
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g	
Carbohydrates / koolhydraten / glucides / Kohlenhydrate	0 g	
of which sugars / waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	0 g	
Protein / eiwitten / protéines / Eiweiß	25 g	
Salt / zout / sel / Salz	0.19 g	

**ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALLERGENE**

Contains	Fish
May contain traces of	Not applicable
Bevat	Vis
Kan sporen bevatten van	Niet van toepassing
Contient	Poisson
Peut contenir des traces de	Pas applicable
Enthält	Fisch
Kann Spuren enthalten von	Nicht anwendbar



Product Specification File  
Yellowfin Tuna Steak (FTNS)

R-AANK-004  
Date: 03/10/2014  
Version II

Shipping mark: DW

Last revision: 3/09/2020

**FOOD SAFETY / VOEDSELVEILIGHEID / SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / LEBENSMITTELSICHERHEIT**

**General requirements / Algemene vereisten / Exigences générales / Allgemeine Bedingungen**

Product has been produced, packed, transported and inspected in accordance with the relevant requirements of the EC Regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004 and 854/2004 + amendments.

Product werd geproduceerd, verpakt, getransporteerd en gekeurd volgens de relevante vereisten van de EG Verordeningen 178/2002, 852/2004, 853/2004 en 854/2004 + wijzigingen.

Le produit a été produit, emballé, transporté et contrôlé d'après les exigences pertinentes des Règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 854/2004 + modifications.

Das Produkt wurde hergestellt, verpackt, transportiert und getestet nach den Vorschriften der EG Verordnungen 178/2002, 852/2004, 853/2004 und 854/2004 + Änderungen.

**Microbiological properties / Microbiologische eigenschappen / Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologische Eigenschaften**

This product complies to the microbiological norms issued by the European Regulation 2073/2005 + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de microbiologische normen gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 2073/2005 + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Le produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 2073/2005 + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den mikrobiologischen Grenzwerten der EU-Gesetzgebung (Verordnung 2073/2005 + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

**Contaminants / Contaminanten / Contaminants / Kontaminanten**

This product complies to the norms for contaminants issued by the European Regulation 1881/2006 + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de normen voor contaminanten gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 1881/2006 + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Ce produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 1881/2006 + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den Kontaminanten Grenzwerten der EU-Gesetzgebung (Verordnung 1881/2006 + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

**Antibiotic residues / Antibiotica residuen / Résidus d'antibiotiques / Rückstände von Antibiotika**

This product complies to the norms for antibiotic residues issued by the European Regulation 726/2004 + amendments and Directives 96/23/EC, 2002/657/EC, 2001/82/EC + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de normen voor antibiotica residuen gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 726/2004 + wijzigingen, Richtlijnen 96/23/EG, 2002/657/EG, 2001/82/EC + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Ce produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 726/2004 + modifications et Directives 96/23/CE, 2002/657/CE, 2001/82/CE + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den Grenzwerten für Rückstände von Antibiotika der EU-Gesetzgebung (Verordnung 726/2004 + Änderungen, Richtlinien 96/23/EG, 2002/657/EG, 2001/82/EG + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

**Foreign bodies / Vreemde voorwerpen / Corps étrangers / Fremdkörper**

This product has been examined for foreign bodies among which metal detection on finished products.

Dit product is gecontroleerd op vreemde voorwerpen o.a. metaaldetectie op het eindproduct.

Ce produit a été examiné sur des corps étrangers e.a. par un détecteur de métaux au niveau des produits finis.

Dieses Produkt wurde auf Fremdkörper kontrolliert u.a. mittels Metaldetektion des Endproduktes.

Shipping mark: DW

Last revision: 3/09/2020

**OTHER ASPECTS / OVERIGE ASPECTEN / AUTRES ASPECTS / ANDERE ASPEKTE**

**GMO Declaration / GGO Declaratie / Déclaration OGM / GVO Deklaration**

This product is GMO-free and free of GMO derived products and does not need to be labelled according to the European Regulations 1829/2003 and 1830/2003 + amendments.

Dit product is vrij van GGO's en van GGO afgeleide producten en dient dus niet geëtiketteerd te worden volgens de Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003 + wijzigingen.

Ce produit ne contient pas des OGM, ni des produits dérivés des OGM et par conséquent ne doit pas être étiqueté selon les Règlements Européens 1829/2003 et 1830/2003 + modifications.

Dieses Produkt ist GVO-frei (so auch abgeleitete Produkte) und soll demzufolge nicht etikettiert werden nach Europäischen Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 + Änderungen.

**Radiation / Irradiatie / Irradiation / Bestrahlung**

This product has not been treated with ionizing radiation.

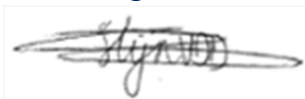
Dit product is niet onderhevig geweest aan irradiatie.

Ce produit n'a pas été traité par ionisation.

Dieses Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.



**Stijn VANDENDRIESSCHE**  
QA Manager



**Hottlet Frozen Foods nv**  
Heiveldekens 4 – 2550 Kontich  
Tel.: +32 3 451 31 37  
stijn.vandendriessche@hottlet.be  
www.hottlet.be

