

Multi-Fish NV  
Schaapstraat 98  
8370 Blankenberge  
T:+32 50 54 27 25  
F: +32 50 54 27 28  
E: info@multifish.be  
www.multifish.be



Datum opmaak:16/01/2019  
Datum revisie:20/11/2021  
Opgesteld door: HV  
Versie:8  
Pagina: 1 van 4

<b>Productspecificatie</b> <b>Spécification de produit</b> <b>Product specification</b> <b>Produktspezifikation</b>	<b>Inktivringbeignets</b> <b>Calmar à la Romaine</b> <b>Battered squid rings</b> <b>Tintenfishringen paniert</b>
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> <b>24103 (726)</b>	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> Dositicus spp <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u>

#### SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

IQF voorgebakken Inktivring samengesteld uit stukjes inktvis, **INKTVIS 40% (WEEKDIEREN)**, **VIS** eiwit, zetmeel, zout, suiker, geleermiddel: E407, **TARWEBLOEM**, water, zonnebloemolie, gist, zout, **TARWEZETMEEL**, verdikkingsmiddel: E412, rijsmiddel: E450-E500, kleurstof: E101

IQF précuit Anneau calmar, reconstitué, **ENCORNET GEANT 40% (MOLLUSQUES)**, protéine de **POISSON**, amidon, sel, sucre, géifiant : E407, farine de **BLE**, eau, huile de tournesol, levure, sel, amidon de **BLE**, épaississant : E412, poudres à lever : E450-E500, colorant : E101

IQF prebaked Squid rings, formed, **SQUID 40% (MOLLUSCS)**, **FISH** protein, starch, salt, sugar, gelling agent: E407, **WHEAT** flour, water, sunflower oil, yeast, salt, **WHEAT** starch, thickener: E412, raising agents: E450 - E500, color: E101

IQF vorgebackenen Tintenfishringen aus Tintenfischstücken zusammengefügt, **Tintenfishringen 40% (WEICHTIERE)**, **FISCHE** protein, Stärke, Salz, Zucker, Geliermittel: E407, **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, **WEIZEN** Stärke, , Verdickungsmittel: E412, Backtriebmittel: E450 - E500, Farbstoff: E101i)

Allergenen / Allergène / Allergen :

- Bevat / contient / contains/ enthält:
- Weekdieren / gluten / Vis
- Mollusques / gluten / Poisson
- Molluscs / gluten / Fish
- Weichtiere / gluten / Fisch
- Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:
- Schaaldieren / Melk / Eieren
- Crustacés / Lait / Oeufs
- Crustaceans / Milk / Eggs
- Schaltiere/ Milch / Eieren

#### Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g

Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	865 kJ 206 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	7.3g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	1.7g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	27.0g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	2.0g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	6.6g
Zout / sel / salt / Salz / sal	1.8g

Multi-Fish NV  
Schaapstraat 98  
8370 Blankenberge  
T:+32 50 54 27 25  
F: +32 50 54 27 28  
E: info@multifish.be  
www.multifish.be



Datum opmaak:16/01/2019  
Datum revisie:20/11/2021  
Opgesteld door: HV  
Versie:8  
Pagina: 2 van 4

**VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION /  
LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN**

<u>THT / DLC/ BBD / MHB:</u>	P + 24 maanden / mois / months / Monate
<u>Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung:</u>	-18°C
<u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refererend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij.</li> <li>- Comme la réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclarer que ces produits sont libres de OGM.</li> <li>- Referring to the European legislation VO 1829/2003 and 1830/2003, we declare this product is GMO free.</li> <li>- In Übereinstimmung mit den EG Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, enthält das Produkt keine GVO</li> </ul>
<u>Bestraling:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wij verklaren dat dit product niet werd bestraald.</li> <li>- Nous déclarons que ce produit n'été pas irradié.</li> <li>- We declare that this product not was irradiated.</li> <li>- Wir erklären, dass dieses Produkt nicht bestrahlt wurde.</li> </ul>
<u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarcs:</u> <u>Bemerkungen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Na ontdooiing niet terug invriezen, na ontdooiing binnen de 24uur gebruiken</li> <li>- Ne pas recongeler après décongélation, utiliser dans 24 heures après décongélation</li> <li>- Do not refreeze after defrosting, use within 24 hours after defrosting</li> <li>- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen</li> </ul>

**ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI**

<u>Vangstgebied en/of oorsprong / Zone de pêche et/ou origine / Caught/origin / Gefangen/Herkunft:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FAO 87 Zuidoostelijk deel Stille Oceaan</li> <li>- FAO 87 Pacifique, sud-est</li> <li>- FAO 87 Pacific, Southeast</li> <li>- FAO 87 Süd-Ost Pazifik</li> <li>- Produced in Spain</li> </ul>
<u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u>	- /
<u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u>	- 24103: 40/60
<u>Beschermingswater / Glacage / Glazing / Glasieren:</u>	- /
<u>Intrastat-code:</u>	- 16055400
<u>Organoleptische waarnemingen: controle organoleptique: Organoleptic observations: Sensorische Normen:</u>	- /
<u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zonder ontdooien, friteuse 180°C, 2 à 3 minuten tot goudbruin kleur.</li> <li>- Sans décongelation, friteuse 180°C, 2 à 3 minutes jusqu'à brune dorée</li> <li>- Without thawing, fryer 180°C, 2 - 3 minutes until golden brown.</li> <li>- Ohne Auftauen, Friteusse 180°C, 2 - 3 Minuten, bis goldbraune Farbe.</li> </ul>

Multi-Fish NV  
Schaapstraat 98  
8370 Blankenberge  
T:+32 50 54 27 25  
F: +32 50 54 27 28  
E: info@multifish.be  
www.multifish.be



Datum opmaak:16/01/2019  
Datum revisie:20/11/2021  
Opgesteld door: HV  
Versie:8  
Pagina: 3 van 4

### VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 24103: Karton met LDPE zak: 8*1kg Carton avec LDPE sac: 8*1kg Cardboard white LDPE sac: 8*1kg Karton mit LDPE Sac: 8*1kg</li> </ul>
<u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Onze producten zijn geëtiketteerd op verkoopseenheid en op omverpakking. Deze etiketten voldoen aan de eisen gesteld in de Europese regelgeving volgens VO 1169/2011 en 1379/2013.</li> <li>- Nos produits sont étiquetés sur l'unité de vente et sur l'emballage secondaire. Ces étiquettes sont conformes les normés comme la réglementation Européenne 1169/2011 et 1379/2013.</li> <li>- Our products are labeled on level of packaging unit and on the master carton. These labels are in respect of the requirements of the European legislation 1169/2011 and 1379/2013.</li> <li>- Unsere Produkte sind etikettiert auf Verkaufsmengeneinheit und Sekundärverpackung. Diese Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.</li> </ul>
<u>Barcode</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 24103: Packaging unit : 8413344456860</li> <li>- 24103: Master carton: 15414802810491</li> </ul>
<u>Brand</u>	
<u>Sustainability:</u>	- /

### LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type 24103	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / g.	Lengte / Longueur / Length / Länge / mm	Breedte / Largeur / Width / Breite / mm	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe / mm
Packaging unit	1*1kg	1100	1000	250	400	50
Master carton	8*1kg	8800	8000	339	300	250
Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / kg.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / Kg.	Lagen / Couches / Layers / Lagen	Aantal – laag / Nombre par couches / Number of layers / Anzahl der Lagen	
Pallet	64	563	512	8	8	

Multi-Fish NV  
Schaapstraat 98  
8370 Blankenberge  
T:+32 50 54 27 25  
F: +32 50 54 27 28  
E: info@multifish.be  
www.multifish.be



Datum opmaak:16/01/2019  
Datum revisie:20/11/2021  
Opgesteld door: HV  
Versie:8  
Pagina: 4 van 4

#### **BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGY / MIKROBIOLOGISCH**

- Dit product respecteert de microbiologische normen gesteld door de Europese regelgeving volgens VO 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- Ces produits respectent le normé microbiologiques comme le réglementation Européenne 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- These products respect the microbiological standards as in the European legislation 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- Diese Produkte entsprechen den mikrobiologischen Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 853/2004, 2073/2005, 2074/2005

#### **CHEMISCHE KENMERKEN / CARACTERISER CHIMIQUE / CHEMICAL CHARACTERIZE / CHEMISCHE NORMEN**

- Dit product respecteert de chemische normen gesteld door de Europese regelgeving volgens VO 1881/2006, 37/2010, ...
- Ces produits respectent le norme chimique comme le réglementation Européenne 1881/2006, 37/2010,...
- These products respect the chemical standards as in the European legislation 1881/2006, 37/2010, ...
- Diese Produkte entsprechen die chemischen Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1881/2006, 37/2010, ...