

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: 27/12/2018
Datum revisie: 14/02/2023
Opgesteld door: QA
Versie: 1
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation	MSC Koolvishaas rauw MSC Dos de lieu noir, cru MSC Saithe loins raw MSC seelachs rücken roh
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> 18702N (745)	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u> Pollachius virens

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

<u>Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:</u> <u>IQF Koolvishaas, zonder vel, zonder graten, rauw</u> <u>IQF Dos de lieu noir, sans peau, sans arêtes</u> <u>IQF Saithe loins, skinless, without bones</u> <u>IQF Seelachs rücken, ohne Haute, ohne Graten</u>	
<u>Allergenen / Allergène / Allergen :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bevat / contient / contains/ enthält: Vis, Poisson, Fish, Fisch • Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von: / 	
Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionelle moyenne par 100g Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g <i>*op basis van literatuur / sur la base de la littérature / based on literature / basierend auf Literatur</i>	
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	359 kJ 86 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	0.9g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.2g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	0.0g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0.0g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	19.3g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.305g

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

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: 27/12/2018
Datum revisie: 14/02/2023
Opgesteld door: QA
Versie: 1
Pagina: 2 van 4

<p><u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Referenend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij. • Comme le réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclarer que ces produits sont libre de OGM. • Referring to the European legislation VO 1829/2003 and 1830/2003, we declare this product is GMO free. • In Übereinstimmung mit den EG Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, enthält das Produkt keine GVO
<p><u>Bestraling:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wij verklaren dat dit product niet werd bestraald. • Nous déclarons que ce produit n'été pas irradié. • We declare that this product not was irradiated. • Wir erklären, dass dieses Produkt nicht bestrahlt wurde.
<p><u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarks:</u> <u>Bemerkungen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Na ontdooiing niet terug invriezen • Ne pas recongeler après décongélation • Do not refreeze after defrosting • Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren <p>Verklaring bij graatarne / graatloze producten Declaration pour produit sans arrêts Declaration for boneless products Erklärung durch Produkte ohne Knochen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ondanks de grootste zorg tijdens de bewerking kunnen wij niet uitsluiten dat er geen graten voorkomen in het product • Malgré tout le soin apporté à la preparation de nos produits, la presence exceptionnelle d'arrêts n'est jamais exclue. • Despite the utmost care during the processing we can not exclude that there are no fishbones occur in the product. • Trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung können wir nicht ausschliessen, dass es keine Knochen treten in der Produkt bewerten.

ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI

<p><u>Vangstgebied en/of oorsprong /</u> <u>Zone de pêche et/ou origine /</u> <u>Caught/origin /</u> <u>Gefangen/Herkunft:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • FAO 27 Noordoostelijke deel van de Atlantische Oceaan, V Visgronden IJsland en Faeröer • FAO 27 Atlantique, nord-est, V Eaux islandaises et féringiennes • FAO 27 Atlantic, Northeast, V Iceland and Faroes Grounds • FAO 27 Nordostatlantik, V Island- und Färöer-Gründ
<p><u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trawlnetten • Chaluts • Trawls • Schleppnetze
<p><u>Maat / Measure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 140-160 g/pcs
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 10%
<p><u>Intrastatcode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 03036500
<p><u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • All visible parasites, bones, large bloodstains and skin is removed

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: 27/12/2018
Datum revisie: 14/02/2023
Opgesteld door: QA
Versie: 1
Pagina: 3 van 4

Bereidingswijze:
Préparation:
Preparation:
Zubereitungsanweisung:

- Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 75°C voor consumptie
- Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 75°C minimum
- Raw product, heated till 75°C minimum for consumption
- Rohprodukt, Erhitzen auf 75°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:

- Kartonnen doos met plasticen zak 1*4.5kg netto gewicht
- Carton avec sachets 1*4.5kg poids net
- Cardboard with bag 1*4.5kg net weight
- Karton mit Sache 1*4.5kg Nettogewicht

Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :

- 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.
- Nos produits sont étiquetés sur l'unité de vente et sur l'emballage secondaire. Ces étiquettes sont conformes les normes comme la réglementation Européenne 1169/2011 et 1379/2013.
- 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.
- Unsere Produkte sind etikettiert auf Verkaufsmengeneinheit und Sekundärverpackung. Diese Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.

Brand



Barcode

- 15414802817506

Sustainability



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: 27/12/2018
 Datum revisie: 14/02/2023
 Opgesteld door: QA
 Versie: 1
 Pagina: 4 van 4

LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type	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						
Master carton	1	5kg	4.5kg	380	230	135
Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / g.	Lagen / Couches / Layers / Lagen	Aantal – laag / Nombre par couches / Number of layers / Anzahl der Lagen	
Pallet	120	600kg	540kg	12	10	

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

CONFORMITY TO EU REGULATIONS

- This product respects the chemical standards as in the European legislation 1881/2006.
- The additives (if applicable) are in accordance with regulation (EU) n° 1129/2011, 1130/2011 and 1333/2008.
- The product is according to directive 200/13/EC/ and amendments 2003/89/EC, 2006/142/EC and 2007/68/EC.
- All packaging material comply with regulation (EU) N° 1935/2004 and Regulation 2023/2006/CE, directive 2007/19/EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs (EU 2100/02847).