

 	Versiedatum	17/11/2021
	Versienummer	2
	Pagina	1 van 2
Documentcode met bestandsnaam:	GMP16.RF.03 Productspecificatie	

Product Specification 18656 Kibbeling Tempura

Product	
Benaming – name - dénomination:	Kibbeling tempura
Wetenschappelijke naam – scientific name – nom scientifique:	<i>Gadus Chalcogrammus</i>
Hoedanigheid – state - condition:	Voorgebakken – pre baked - pré-cuit
Ingredients	
Ingrediënten – ingredients - ingrédients:	<p>Alaska pollak, Theragra calcogramma, TARWEBLOEM, MAISMEEL, gemodificeerd maiszetmeel, raapolie, water, zout, gistextracten, specerijen, stabilisator E450i, rijsmiddel E500ii, natuurlijke aroma's, dextrose</p> <p>Alaska pollack, Theragra calcogramma, WHEAT FLOUR, CORN FLOUR, modified corn starch, rapeseed oil, water, salt, yeast extracts, spices, stabilizer E450i, raising agent E500ii, natural flavors, dextros</p> <p>Lieu jaune d'Alaska, Theragra calcogramma, FARINE DE BLÉ, FARINE DE MAÏS, amidon de maïs modifié, huile de colza, eau, sel, extraits de levure, épices, stabilisant E450i, poudre à lever E500ii, arômes naturels, dextrose</p>
Allergenen – allergens - allergènes:	Vis & Gluten – Fish&Gluten – Poisson&Gluten
Oorsprong / Vangstgebied – origin / catch area – origine – zone de pêche:	USA – FAO67
Vangstmethode – catch method – méthode de pêche:	Pelagische ottertrawl (OTM) - Pelagic Otter trawl- Chaluts pélagique à panneaux
Microbiological Info	
<p>Microbiologische normen zijn conform de richtlijnen van de uGent “Microbiological guidelines : support for interpretation of microbiological test results of foods” (2018).</p> <p>Microbiological standards are conform the guidelines of uGent “Microbiological guidelines : support for interpretation of microbiological test results of foods” (2018).</p> <p>Les valeurs microbiologiques sont conformes aux valeurs de l'uGent “Microbiological guidelines : support for interpretation of microbiological test results of foods” (2018).</p>	
Remarks	
Na ontdoeien niet opnieuw invriezen – do not freeze after defrosting – ne pas recongeler après décongélation	



Versiedatum	17/11/2021
Versienummer	2
Pagina	2 van 2

Documentcode met bestandsnaam: **GMP16.RF.03 Productspecificatie**

Ondanks zorgvuldig fileren kan er onbedoeld een graat aanwezig zijn – Despite careful filleting, a bone may inadvertently be present – malgré un filetage minutieux, un os peut être présent par inadvertance

Storage and Preparation

Bewaartemperatuur – temperature – température:	-18°C - -20°C
Houdbaarheid – shelf life - durabilité:	P+24 maanden / P+ 24 months/ P+24 mois
Opmerkingen – remarks - remarques:	32%+/-2% Paneer aandeel – Dough - Pâte
Bereiding – Preparation - Préparation:	Goed doorbakken – bake Well done – Bien fait

Packaging

Gewicht – weight - poids:	5 kg (net)
Verkoopseenheden – shipping unit – unité de transport:	Karton met plastic binnen verpakking - Carton with plastic inner packing- Carton avec emballage intérieur en plastic

Other Quality related Information

- Product werd niet bestraald – non-irradiated product – produit non-irradié
- Product is niet genetisch gemodificeerd en bevat geen ingrediënten van GMO oorsprong – the product does not contain any GMO nor any GMO ingredients – le produit, ni les ingrédients sont concernés par des OMGs.

Nutritional Information

- **Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram – average nutritional information per 100g – valeurs nutritionnelles moyennes par 100g.**

Energie - énergie	655 kJ / 157 kcal
Vetten – Fat – Matières grasses	6.7 g
waarvan verzadigd - of which saturated - dont saturés	0.6 g
Koolhydraten – carbohydrates - glucides	10.9 g
waarvan suikers – of which sugar – dont sucre	0.2 g
Eiwit – protein – protéines.	13.0 g
Zout – salt - sel	0.4 g