



Product specificatie gerookte makreel

2010/04

Productnaam:	Gerookte makreel
Uitvoeringsvoorschrift C1	Scomber scombrus (linnaeus 1758)
Artikel Nr	12004
Verkoopeenheid:	gram
Labels	Variabel gewicht/prijs
Productie methode:	Wildvang MSC
Herkomst:	Noordelijke deel Atlantische Oceaan FAO gebied nr 21
Land van herkomst:	Gerookt en geproduceerd in Nederland
Ingrediënten:	Makreel,zout, eikenrook
Opslag:	Vers verpakt houdbaarheid 21 dagen vanaf rookproces en in kisten 7 dagen indien gekoeld (0-7 graden) bewaard. Diepvries:-18 graden. 11 maanden houdbaarheid vanaf rookproces . Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Traceerbaarheid:	Alle producten hebben een partijnummer gekoppeld aan een rookproces
Organoleptische en Fysische eigenschappen:	Heet gerookte en licht gezouten makreel Geur van Eikenrook in combinatie met een vette geur. Textuur, Gestoomde makreel is zacht en vettig. Kleur, de makreel is donkerbruine rug met goudkleurige buik Vlees is wit met een rooktint
Verpakking:	Vacuüm verpakt per 1 stuks of verpakt in 5 kg kisten
Metaal detectie	Elk kleinste individueel verpakking gaat door een LOMA metaal detectie systeem.
Bacteriologische richtsnoeren op THT (kve/gram)	
Aeroob kiemgetal/g	< 10 mln
Enterobacteriaceae/g	<1000
Gisten/g	<10.000
Melkzuurbacteriën/g	< 10 mln.
Salmonella/25g	n.a.
Schimmels/g	<1.000
Voedingswaarde per 100g:	
Energie Kilojoule	1366 kj.
Energie Kilo calorieën	327 kcal.
Eiwitten	20.5 g.
Vetten totaal	27.2 g.
Vet verzadigd	6.0 g.
Enkelv. Onverzadigd	11.5 g.
Meerv. Onverzadigd	8.2 g.
Cholesterol	62 mg.
Natrium	537 mg.

Bron: NUBEL tabel 2006

Morseweg 41
1131 PG Volendam
T 0031 (0) 299 651561
F 0031 (0) 299 655195
E info@meij.nl



MEIJ BV
vers gerookte visdelicatessen
import - export - EEG no. 6642



Aanwezigheid van allergenen

Gluten	-	Schaaldieren	- Eieren	-
Vis	+	Aardnoten	- Soja	-
Melk	-	Schaalvruchten	- Seldrij	-
Mosterd	-	Sesamzaad	- Zavel dioxide	-

- = vrij van; + = aanwezig; ? = mogelijk al dan niet aanwezig

Op verzoek zenden wij u een nieuwe

Alle bovenstaande gegevens kunnen binnen grenzen fluctueren Dit omdat het een natuurproduct betreft