



## Product specificatie gerookte makreelfilets

2010/04

<b>Productnaam:</b>	Gerookte makreelfilets
<b>Uitvoeringsvoorschrift C1</b>	Scomber scombrus (linnaeus 1758)
<b>Artikel Nr</b>	<b>11000/711306</b>
<b>Verkoopeenheid:</b>	1 kg
<b>Labels</b>	<b>gewicht/prijs</b>
<b>Productie methode:</b>	Wildvang MSC
<b>Herkomst:</b>	Noordelijke deel Atlantische Oceaan FAO gebied nr 21
<b>Land van herkomst:</b>	Gerookt en geproduceerd in Nederland
<b>Ingrediënten:</b>	Makreel,zout, eikenrook, specerijen
<b>Opslag:</b>	Versverpakt houdbaarheid 21 dagen vanaf rookproces indien gekoeld (0-7 graden) bewaard Diepvries:-18 graden. 11 maanden houdbaarheid vanaf rookproces .Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Traceerbaarheid:</b>	Alle producten hebben een partijnummer gekoppeld aan een rookproces
<b>Organoleptische en Fysische eigenschappen:</b>	Heet gerookte makreelfilets zijn graatarm met rugvel evt. voorzien van specerijen Geur van Eikenrook in combinatie met een vette geur. Textuur, Gestoomde makreelfilet iets vaster en minder vettiger. Kleur,de filets hebben een licht bruine rook tint eventueel voorzien van zwarte peper stukjes of rode fiesta kruiden
<b>Verpakking:</b>	ZAV verpakt in 1 kg verpakking 8 stuks = 16kg in een kartonnen doos.
<b>Voedselgas:</b>	Makreelfilets wordt verpakt in een ZAV met 50% koolzuur en 50% stikstof
<b>Metaal detectie</b>	Elk kleinste individueel verpakking gaat door een LOMA metaal detectie systeem.
<b>Bacteriologische richtsnoeren op THT (kve/gram)</b>	
	Aeroob kiemgetal/g < 10 mln
	Enterobacteriaceae/g <1000
	Gisten/g <10.000
	Melkzuurbacteriën/g < 10 mln.
	Salmonella/25g n.a.
	Schimmels/g <1.000
<b>Voedingswaarde per 100g:</b>	
	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

### Aanwezigheid van allergenen

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

= 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