



## Product specificatie Gerookte Palingfilet.

2010/04

<b>Productnaam:</b>	Gerookte palingfilet
<b>Uitvoeringsvoorschrift C1</b>	Anguilla anguilla
<b>Artikel Nr</b>	<b>11010</b>
<b>Verkoopeenheid:</b>	gram
<b>Gewicht:</b>	<b>variabel</b>
<b>Productie methode:</b>	<b>gekweekt</b>
<b>Herkomst:</b>	Kweek vangst
<b>Land van herkomst:</b>	Gerookt en geproduceerd in Nederland
<b>Ingrediënten:</b>	Paling,zout, eikenrook
<b>Opslag:</b>	Vers houdbaarheid 21 dagen vanaf rookproces 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:

Kleur: Bruinachtig, binnenkant crème kleurig.  
Geur: Eikenrook in combinatie met een vette geur.  
Textuur :Stevig en vet

**Verpakking:** ZAV verpakt in 500g / 1kg verpakking , vacuüm 100 gr 250 gr 500 gr  
**Voedselgas:** De palingfilet wordt verpakt in een ZAV met 50% koolzuur en 50% stikstof

**Metaal detectie** Elk kleinste individueel verpakking gaat door een LOMA metaal detectie systeem.

### Bacteriologische richtsnoeren op THT (kve/gram)

Aeroboom 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	1609 kj.
Energie Kilo calorieën	385 kcal.
Eiwitten	17.9 g.
Vetten totaal	34.8 g.
Vet verzadigd	9.5 g.
Enkelv. Onverzadigd	13.8 g.
Meerv. Onverzadigd	9.8 g.
Cholesterol	145 mg.
Natrium	500 mg.

Bron: NUBEL tabel 2006

### Aanwezigheid van allergenen

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

= 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