



Product specificatie Gerookte Wilde Paling

2010/04

Productnaam:	Gerookte wilde paling
Uitvoeringsvoorschrift C1	Anguilla anguilla
Artikel Nr	11014
Verkoopeenheid:	gram
Gewicht:	variabel
Productie methode:	Wildvang
Herkomst:	Ijsselmeer
Land van herkomst:	Gevangen, Gerookt en geproduceerd in Nederland
Ingrediënten:	Paling,zout, eikenrook
Opslag:	Vers verpakt 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: Per stuk vacuüm in 8kg kartonnen doos.

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	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	- 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