

Multi-Fish NV
Schaapstraat 98
8370 Blankenberge
T:+32 50 54 27 25
F: +32 50 54 27 28
E: info@multifish.be
www.multifish.be



Datum opmaak:06/06/2016
Datum revisie:30/08/2019
Opgesteld door: HV
Versie:2
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie
Spécification de produit
Product specification
Produktspezifikation

Pangasiusfilet
Filet de pangasius
Pangasius filets
Pangasiusfilet

Artikelnr.:
N° d'article:
Article n°:
Artikelnummer:
17160N

Wetenschappelijke benaming:
Nom Scientifique: Pangasius hypophthalmus
Scientific name:
Wissenschaftliche Bezeichnung:

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

IQF **Pangasiusfilet** zonder vel, graatloos, met toegevoegd water, zuurteregelaar: E331 – E332, stabilisator: E450 – E451, zout
IQF **Filet de pangasius** sans peau, sans arêtes, avec eau ajoutée, régulateur d'acidité : E331 – E332, stabilisateur : E450 – E451,
sel

IQF **Pangasius filets** skinless, boneless, with added water, acidity regulator : E331 – E332, stabilizer : E450 – E451, salt

IQF **Pangasiusfilet** ohne Haut, ohne Gräten, mit Zugewügtes wasser, Säureregulator: E331 – E332, Stabilisatoren: E450 – E451,
Salz

Allergenen / Allergène / Allergen :

- Bevat / contient / contains/ enthält:

Vis / poisson / Fish / Fisch

- Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:

/

Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g
Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g
***op basis van literatuur / sur la base de la littérature / based on literature / basierend auf Literatur**

Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	200 kJ 45 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	0.5g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.0g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	0.0g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0.0g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	10.0g
Zout / sel / salt / Salz / sal	1.48g

**VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION /
LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN**

THT / DLC/ BBD / MHB: P + 24 maanden / mois / months / Monate

Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung: -18°C

Multi-Fish NV
Schaapstraat 98
8370 Blankenberge
T:+32 50 54 27 25
F: +32 50 54 27 28
E: info@multifish.be
www.multifish.be



Datum opmaak:06/06/2016
Datum revisie:30/08/2019
Opgesteld door: HV
Versie:2
Pagina: 2 van 4

<p><u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Referenend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij. • Comme la réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclaré que ces produits est libre de OGM. • Referring to the European legislation VO 1829/2003 and 1830/2003, we declare this product is GMO free. • In Übereinstimmung mit den EG Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, enthält das Produkt keine GVO
<p><u>Bestraling:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wij verklaren dat dit product niet werd bestraald. • Nous déclarons que ce produit n'été pas irradié. • We declare that this product not was irradiated. • Wir erklären, dass dieses Produkt nicht bestrahlt wurde.
<p><u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarks:</u> <u>Bemerkungen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Na ontdooiing niet terug invriezen, na ontdooiing binnen de 24uur gebruiken • Ne pas recongeler après décongélation, utiliser dans 24 heures après décongélation • Do not refreeze after defrosting, use within 24 hours after defrosting • Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen <p>Verklaring bij graatarne / graatloze producten Declaration pour produit sans arrêts Declaration for boneless products Erklärung durch Produkte ohne Knochen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ondanks de grootste zorg tijdens de bewerking kunnen wij niet uitsluiten dat er geen graten voorkomen in het product • Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arrêts n'est jamais exclue. • Despite the utmost care during the processing we can not exclude that there are no fishbones occur in the product. • Trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung können wir nicht ausschliesen, dess es keine Knochhen treten in der Produkt bewerten.

ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI

<p><u>Vangstgebied en/of oorsprong /</u> <u>Zone de pêche et/ou origine /</u> <u>Caught/origin /</u> <u>Gefangen/Herkunft:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gekweekt in Vietnam • Elevé en Vietnam • Farmed in Vietnam • In Aquakultur gewonnen in Vietnam
<p><u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<p><u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 170/230 g/pc
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 20%
<p><u>Intrastatcode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 03046200
<p><u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /

Multi-Fish NV
Schaapstraat 98
8370 Blankenberge
T:+32 50 54 27 25
F: +32 50 54 27 28
E: info@multifish.be
www.multifish.be



Datum opmaak:06/06/2016
Datum revisie:30/08/2019
Opgesteld door: HV
Versie:2
Pagina: 3 van 4

Bereidingswijze:
Préparation:
Preparation:
Zubereitunghinweise:

- Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 75°C voor consumptie
- Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 75°C minimum
- Raw product, heated till 75°C minimum for consumption
- Rohprodukt, Erhitzen auf 75°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:

- Kartonnen doos met zakjes 10 x 800 g netto gewicht
- Carton avec sachets 10 x 800 g Poids net
- Cardboard with bag 10 x 800 g Net weight
- Karton mit Sache 10 x 800 g Nettogewicht

Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :

- Onze producten zijn geëtiketteerd op verkoopseenheid en op omverpakking. Deze etiketten voldoen aan de eisen gesteld in de Europese regelgeving volgens VO 1169/2011 en 1379/2013.
- Nos produits sont étiquetés sur l'unité de vente et sur l'emballage secondaire. Ces étiquettes sont conformes les normés comme la réglementation Européenne 1169/2011 et 1379/2013.
- Our products are labeled on level of packaging unit and on the master carton. These labels are in respect of the requirements of the European legislation 1169/2011 and 1379/2013.
- Unsere Produkte sind etikettiert auf Verkaufsmengeneinheit und Sekundärverpackung. Diese Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.

Barcode :

- PU: 5414802814607
- MC: 15414802814604

Brand :



Sustainability :

- /

LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / g.	Lengte / Longueur / Length / Länge / mm	Breedte / Largeur / Width / Breite / mm	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe / mm
Packaging unit	1*800g	1100	800	250	420	
Master carton	10*800g	11500	8000			
Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / g.	Lagen / Couches / Layers / Lagen	Aantal – laag / Nombre par couches / Number of layers / Anzahl der Lagen	
Pallet						

Multi-Fish NV
Schaapstraat 98
8370 Blankenberge
T:+32 50 54 27 25
F: +32 50 54 27 28
E: info@multifish.be
www.multifish.be



Datum opmaak:06/06/2016
Datum revisie:30/08/2019
Opgesteld door: HV
Versie:2
Pagina: 4 van 4

BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGY / MIKROBIOLOGISCH

- Dit product respecteert de microbiologische normen gesteld door de Europese regelgeving volgens VO 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- Ces produits respectent le normé microbiologiques comme la réglementation Européenne 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- These products respect the microbiological standards as in the European legislation 853/2004, 2073/2005, 2074/2005
- Diese Produkte entsprechen den mikrobiologischen Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 853/2004, 2073/2005, 2074/2005

CHEMISCHE KENMERKEN / CHARACTERISER CHIMIQUE / CHEMICAL CHARACTERIZE / CHEMISCHE NORMEN

- Dit product respecteert de chemische normen gesteld door de Europese regelgeving volgens VO 1881/2006
- Ces produits respectent le norm chimique comme le réglementation Européenne 1881/2006.
- These products respect the chemical standards as in the European legislation 1881/2006.
- Diese Produkte entsprechen die chemischen Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1881/2006.