

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: 12/04/2016
Datum revisie: 03/01/2019
Opgesteld door: HV
Versie:3
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation	MSC atlantische kabeljauwhazen MSC filet de cabillaud atlantique MSC Atlantic cod loins MSC Atlantic Kabeljaufilet
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> 18356, 18334, 18335N, 18323, 18304 (302)	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> Gadus morhua <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u>

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG	
<u>Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:</u> IQF Kabeljauwhaas , rauw, zonder vel, graatloos IQF Filet de cabillaud , cru, sans peau, sans arêtes IQF Atlantic cod loins , raw, skinless, boneless IQF Atlantic Kabeljaufilet , roh, ohne Haute, ohne Gräten	
<u>Allergenen / Allergène / Allergen:</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 nutritionelle 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	72 kcal 304 kJ
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	0.7g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.1g
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	18.0g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.18g

VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION / LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN	
<u>THT / DLC/ BBD / MHB:</u>	P + 24 maanden / mois / months / Monate
<u>Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung:</u>	-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: 12/04/2016
Datum revisie: 03/01/2019
Opgesteld door: HV
Versie:3
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 sont 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 ausschliessen, dass 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"> • FAO 27 NO deel Atlantische Oceaan subarea II : Noorse zee, Spitsbergen, Bereneiland • FAO 27 Atlantique, nord-est subarea II : Mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours • FAO 27 Atlantic, Northeast, subarea II : Norwegian Sea, Spitzbergen and Bear Island • FAO 27 Nordostatlantik, subarea II : Norwegische See, Spitzbergen und Bäreninsel
<p><u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trawlnetten • Chaluts • Trawls • Schleppnetze
<p><u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 18304 : 120-140 g • 18323 : 140-160 g • 18334 : 180-200 g • 18335N:180-200 g • 18356 : 220-240 g
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 10%
<p><u>Intrastatcode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 03047190

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: 12/04/2016
Datum revisie: 03/01/2019
Opgesteld door: HV
Versie:3
Pagina: 3 van 4

Organoleptische waarnemingen:
controle organoleptique:
Organoleptic observations:
Sensorische Normen:

• /

Bereidingswijze:
Préparation:
Preparation:
Zubereitungshinweise:

- 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:

- 1 x 4.5 kg netto gewicht in kratzak en kartondoos
- 1 x 4.5 kg poids net dans sac et carton
- 1 x 4.5 kg net weight in bag and cardboard
- 1 x 4.5 kg im Beutel und Karton

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

- 18356 MC : 15414802817025
- 18334 MC : 15414802817018
- 18335N MC:15414802816585
- 18323 MC :
- 18304 MC : 15414802817001

Brand :



Sustainability



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: 12/04/2016
 Datum revisie: 03/01/2019
 Opgesteld door: HV
 Versie:3
 Pagina: 4 van 4

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	-	-	-			
Master carton	1*4500g	5000	4500			
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						

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 / CARACTERISER 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.