

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:14/11/2019  
Datum revisie:  
Opgesteld door: HV  
Versie:1  
Pagina: 1 van 5

**Productspecificatie**  
**Spécification de produit**  
**Product specification**  
**Produktspezifikation**

**Zeevruchten mix**  
**Cocktail de fruits de mer**  
**Seafoodmix**  
**Meeresfrüchte mix**

Artikelnr.:  
N° d'article:  
Article n°:  
Artikelnummer:  
24154N

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

Mytilus chilensis\* / Spisula subtruncata\*\*/ Solenocera crassicornis\*\*\*/ Loligo formosona\*\*\*\*/Loligo duvauceli\*\*\*\*\*

**SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG**

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

Gekookt **mossel**vlees (**Weekdieren**) (Mytilus chilensis), **strandschelp vlees (Weekdieren)** (Spisula subtruncata), gepelde **garnaal (schaaldieren)** (Solenocera crassicornis) (**garnaal**, toegevoegd water, stabilisator: E331), **inktvis (weekdieren)** (Loligo formosona) (**inktvis**, toegevoegd water, zout, antioxidanten: E330-E331), **inktvisringen (weekdieren)** (Loligo duvauceli) (**inktvis**, toegevoegd water, zout, antioxidanten: E330-E331)

Chair de **moule** cuit (**Mollusques**) (Mytilus chilensis), viande de **Spisule (Mollusques)** (Spisula subtruncata), **crevette** décortiquées (**crustacés**) (Solenocera crassicornis) (**crevettes**, eau ajoutée, stabilisateur : E331), **calmar (mollusques)** (Loligo formosona) (**calmar**, eau ajoutée, sel, antioxydants : E330-E331), anneaux de **calmar (mollusques)** (Loligo duvauceli) (**calmar**, eau ajoutée, sel, antioxydants : E330-E331)

Cooked mussel meat (molluscs) (Mytilus chilensis), **Clam meat (molluscs)** (Spisula subtruncata), **shrimp** peeled (**crustacean**) (Solenocera crassicornis) (**shrimp**, added water, stabilizer: E331), **squid** tentacles (**molluscs**) (Loligo formosona) (**squid**, added water, salt, antioxidants : E330-E331), **squid** rings (**molluscs**) (Loligo duvauceli) (**squid**, added water, salt, antioxidants : E330-E331)

Gekochtes **Muschelfleisch** (Weichtiere) (Mytilus chilensis), **Dickschalige Trogmuschel Fleisch (Weichtiere)** (Spisula subtruncata), **Garnelen geschält (Schaltiere)** (Solenocera crassicornis) (**Garnelen**, zugefügtes wasser, Stabilisatoren : E331), **Tintenfisch (Weichtiere)** (Loligo formosona) (**Tintenfisch**, zugefügtes wasser, Salz, Antioxidantien : E330-E331), **Tintenfischringe (Weichtiere)** (Loligo duvauceli) (**Tintenfisch**, zugefügtes wasser, Salz, Antioxidantien : E330-E331)

Allergenen / Allergène / Allergen :

• Bevat / contient / contains/ enthält:  
Weekdieren, Schaaldieren  
Mollusques, crustacés  
Molluscs, crustaceans  
Weichtiere, Schaltieren

• Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:  
Noten, melk, eieren, vis, soja, gluten, sulfiet  
Noix, lait, oeufs, poisson, soja, gluten, sulfites  
Nuts, milk, eggs, fish, soy, glute, sulphites  
Nüsse, Milch, Eier, Fisch, Soja, Glute, Sulfit

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: 14/11/2019  
 Datum revisie:  
 Opgesteld door: HV  
 Versie: 1  
 Pagina: 2 van 5

<b>Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g</b> <b>Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g</b> <b>*op basis van literatuur / sur la base de la littérature / based on literature / basierend auf Literatur</b>	
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	307 kJ 73 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	1.4g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.5g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	1.7g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0.1g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	13.9g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.43g

<b>VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION /</b> <b>LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN</b>	
<u>THT / DLC/ BBD / MHB:</u>	P + 24 maanden / mois / months / Monate
<u>Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung:</u>	-18°C
<u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refererend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij.</li> <li>- Comme la réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclarer que ces produits sont libres de OGM.</li> <li>- Referring to the European legislation VO 1829/2003 and 1830/2003, we declare this product is GMO free.</li> <li>- In Übereinstimmung mit den EG Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, enthält das Produkt keine GVO</li> </ul>
<u>Bestraling:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wij verklaren dat dit product niet werd bestraald.</li> <li>- Nous déclarons que ce produit n'été pas irradié.</li> <li>- We declare that this product not was irradiated.</li> <li>- Wir erklären, dass dieses Produkt nicht bestrahlt wurde.</li> </ul>
<u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarks:</u> <u>Bemerkungen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Na ontdooiing niet terug invriezen, na ontdooiing binnen de 24uur gebruiken</li> <li>- Ne pas recongeler après décongélation, utiliser dans 24 heures après décongélation</li> <li>- Do not refreeze after defrosting, use within 24 hours after defrosting</li> <li>- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen</li> </ul>

**ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI**

<u>Vangstgebied en/of oorsprong /</u> <u>Zone de pêche et/ou origine /</u> <u>Caught/origin /</u> <u>Gefangen/Herkunft:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- * Gekweekt in Chili / ** Gevangen in FAO 27 Noordoostelijke deel van de Atl. Oceaan subzone IV Noordzee / *** Gevangen in FAO 51 Westelijke Indische Oceaan / **** Gevangen in FAO 71 Middenwestelijk deel Stille Oceaan / ***** Gevangen in FAO 51 Westelijke Indische Oceaan</li><li>- * Elevé dans Chile / ** Pêché dans FAO 27 Atlantique, nord-est subzone IV, Mer du Nord / *** Pêché dans FAO 51 Océan Indien, ouest / **** Pêché dans FAO 71 Pacifique, centre-ouest / ***** Pêché dans FAO 51 Océan Indien, ouest</li><li>- * Farmed in Chile / ** Caught in FAO 27 Atlantic, Northeast subzone IV Northsea / *** Caught in FAO 51 Indian Ocean, Western / **** FAO 71 Pacific, Western Central / ***** Caught in FAO 51 Indian Ocean, Western</li><li>- * Aus aquakultur gewonnen in Chili / ** Gefangen im FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee / *** Gefangen im FAO 51 Westlicher Indischer Ozean / **** Gefangen im FAO 71 Mittlerer West-Pazifik / ***** Gefangen im FAO 51 Westlicher Indischer Ozean</li></ul>
<u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- * Gekweekt / **/**/**/**/**/**/**/**/**/**/** Trawlnetten</li><li>- * Elevé / **/**/**/**/**/**/**/**/**/**/** Chaluts</li><li>- * Farmed / **/**/**/**/**/**/**/**/**/**/** Trawls</li><li>- * Aquakultur / **/**/**/**/**/**/**/**/**/**/** Schleppnetze</li></ul>
<u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u>	- /
<u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u>	- Protective glaze
<u>Intrastat-code:</u>	- 116055400
<u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u>	- /
<u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Geblancheerd, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 72°C voor consumptie</li><li>- Blanchi, cuire avant consommation, jusqu'à à 72°C minimum</li><li>- Blanched, heated till 72°C minimum for consumption</li><li>- Blanchiert Erhitzen auf 72°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch</li></ul>
<u>Extra</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Metal detection: FE: 2.5mm Non-FE: 2.5mm S/S: 3.0mm</li></ul>

**VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG**

<u>Verpakkingstype / Type de</u> <u>conditionnement/ packaging type /</u> <u>Verpackungstyp:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Polybag 800g netto gewicht *10 in karton doos</li><li>- Polysac 800g poids nett * 10 dans carton</li><li>- Polybag 800g net weight *10 in cardboard</li><li>- Poly beutel 800g Nettogewicht * 10 im Karton</li></ul>
--	--

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: 14/11/2019  
Datum revisie:  
Opgesteld door: HV  
Versie: 1  
Pagina: 4 van 5

<p><u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Unsere Produkte sind etikettiert auf Verkaufsmengeneinheit und Sekundärverpackung. Diese Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.</li> </ul>
<p><u>Barcode :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RL: 5414802817172</li> <li>- MC: 15414802817179</li> </ul>
<p><u>Brand</u></p>	
<p><u>Sustainability :</u></p>	<p>- /</p>

#### 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*850g	860	800	220	235	40
Master carton	10*850g	9.150kg	8000	400	300	210
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	56			7	8	

#### 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

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: 14/11/2019  
Datum revisie:  
Opgesteld door: HV  
Versie: 1  
Pagina: 5 van 5

**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.