

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:16/08/2017
Datum revisie:20/07/2020
Opgesteld door: HV
Versie:3
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation	<u>Visfilet mix</u> <u>Melange de filets de poisson</u> <u>Fishfillet Mix</u> <u>Fischfilet Mix</u>
Artikelnr.: N° d'article: Article n°: Artikelnummer: 16602-MSC	Wetenschappelijke benaming: Nom Scientifique: Theragra chalcogramma - Oncorhynchus keta – Limanda Aspera Scientific name: Wissenschaftliche Bezeichnung:

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten: 33.3% Alaska Pollack rauw, 33.4% Pacifische zalm rauw, 33.3% pacifische schar rauw 33.3% Colin d'Alaska cru, 33.4% Saumon du pacifique cru, 33.3% Limande du pacifique cru 33.3% Alaska Pollack fillet raw, 33.4% Pacific salmon fillet raw, 33.3% yellow fin sole fillet raw 33.3% Alaska Pollack roh, 33.4% Pazifik Lachs roh, 33.3% Pazifische Kliescher roh	
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 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	470 kJ 112 Kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	3.5 g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.6 g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	0 g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0 g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	20 g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.18 g

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

<u>THT / DLUO/ 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"> • Refererend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij. • Selon la réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclarons 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

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: 16/08/2017
Datum revisie: 20/07/2020
Opgesteld door: HV
Versie: 3
Pagina: 2 van 4

<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'a pas été irradié. • We declare that this product was not 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 les 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'arrêtes n'est jamais exclue. • Despite the utmost care during the processing we can not exclude that there are no fish bones occur in the product. • Trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung können wir nicht ausschließen, dass es keine Knochen 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 61 / 67 : China • FAO 61 / 67 : Chine • FAO 61 / 67 : China • FAO 61 / 67 : China
<p><u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Catching method:</u> <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trawlnetten • Chaluts • Trawls • Schleppnetze
<p><u>Maat / Taille / Size / Grösse:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasur:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<p><u>Intrastatcode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 03049490
<p><u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<p><u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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:16/08/2017
Datum revisie:20/07/2020
Opgesteld door: HV
Versie:3
Pagina: 3 van 4

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 10 x 900 g NET / kartonnen doos • 10 x 900 g NET / carton • 10 x 900 g NET / cardboard • 10 x 900 g NET / Karton
<u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 normes selon 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.
<u>Barcode :</u>	<ul style="list-style-type: none"> • CU: 5414802818858 • MU: 15414802818855
<u>Brand :</u>	
<u>Sustainability :</u>	

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	1000	900	300	250	
Master carton	10	10000	9000	400	300	250
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	54	540000	486000	7	8	

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:16/08/2017
Datum revisie:20/07/2020
Opgesteld door: HV
Versie:3
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 les normes microbiologiques selon 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 les normes chimiques selon la 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.