

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: 25/04/2016
Datum revisie: 07/12/2020
Opgesteld door: HV
Versie: 4
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation	Zeewolf haasje Dos de Loup de mer Catfish loins Steinbeisserloins
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> 19184 – 19185	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u> Anarhichas lupus

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

<u>Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:</u> IQF Zeewolf haasjes, rauw, zonder vel, graatloos IQF Dos de loup de mer , cru, sans peau, sans arêtes IQF Catfishloins , raw, skinless, boneless IQF Steinbeisserloins , Roh, ohne Haut, grätenfrei	
<u>Allergenen / Allergène / Allergen :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bevat / contient / contains/ enthält: Vis / poisson / fish / Fisch <ul style="list-style-type: none"> • 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	462 kJ 110 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	3.9g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.7g
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	18.7g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.4g

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: 25/04/2016
Datum revisie: 07/12/2020
Opgesteld door: HV
Versie: 4
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 déclarer 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 cannot 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 27, Noordoostelijke deel van de Atlantische Oceaan, Visgronden IJsland • FAO 27, Atlantique, nord-est, Eaux islandaises • FAO 27, Atlantic, Northeast, Iceland Grounds • FAO 27, Nordostatlantik, Island-Gründe • According to the availability
<p><u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Haken en lijnen • Lignes et hameçons • Hooks and lines • Haken und langelinen
<p><u>Maat / Measure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 19184: 160/180 g/pc single frozen • 19185: 180/200 g/pc single frozen
<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"> • 03048990
<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: 25/04/2016
Datum revisie: 07/12/2020
Opgesteld door: HV
Versie: 4
Pagina: 3 van 4

Bereidingswijze:
Préparation:
Preparation:
Zubereitungsanweisung:

- Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 72°C voor consumptie
- Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 72°C minimum
- Raw product, heated till 72°C minimum for consumption
- Rohprodukt, Erhitzen auf 72°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 x 4.5kg netto gewicht in karton doos • 1 x 4.5kg poids net dans carton • 1 x 4.5kg Net weight in cardboard • 1 x 4.5kg Nettogewicht im 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 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.
<u>Barcode</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 19184: 15414802812181 • 19185: 15414802812198
<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						
Master carton	1 * 4500g	5300	4500	400	200	180
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: 25/04/2016
Datum revisie: 07/12/2020
Opgesteld door: HV
Versie: 4
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 / 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.