

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: 19/07/2017  
Datum revisie: 04/06/2019  
Opgesteld door: HV  
Versie:2  
Pagina: 1 van 4

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

**Pacifische zalmportie**  
**Portions de saumon pacifique**  
**Wild pacific salmon portions**  
**Pacifischen Lachsportionen**

Artikelnr.:  
N° d'article:  
Article n°:  
Artikelnummer:  
18257N

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

**SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG**

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:  
IVP Pacifische zalmportie rauw, zonder vel, graatloos  
IVP Portions de saumon pacifique, sans peau, sans arêtes  
IVP Pacific Salmon portions raw, skinless, boneless  
IVP Pacifischen Lachsportionen, roh, ohne Haut, ohne Gräten

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	502 kJ 120 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	4.0g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	1.0g
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	20.0g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.13g

**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: 19/07/2017  
 Datum revisie: 04/06/2019  
 Opgesteld door: HV  
 Versie:2  
 Pagina: 2 van 4

<u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referenend 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 183082003 nous déclaré que ces produits sont libre 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 heures after defrosting</li> <li>• Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen</li> </ul>

<b>ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI</b>	
<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>• FAO 67 Noordoostelijk deel Stille Oceaan</li> <li>• FAO 67 Pacifique Nord-est</li> <li>• FAO 67 Pacific Northeast</li> <li>• FAO 67 Nord-Ost-Pazifik</li> </ul>
<u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trawlnetten</li> <li>• Chaluts</li> <li>• Trawls</li> <li>• Schleppnetze</li> </ul>
<u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140/160 g/pc</li> </ul>
<u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10%</li> </ul>
<u>Intrastatcode:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 03048100</li> </ul>
<u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• /</li> </ul>
<u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 72°C voor consumptie</li> <li>• Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 72°C minimum</li> <li>• Raw product, heated till 72°C minimum for consumption</li> <li>• Rohprodukt, Erhitzen auf 72°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch</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: 19/07/2017  
Datum revisie: 04/06/2019  
Opgesteld door: HV  
Versie:2  
Pagina: 3 van 4

### VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polybag 900g netto gewicht * 10 in karton</li> <li>• Polysac 900g poids net * 10 dans carton</li> <li>• Polybag 900g net weigth *10 in cardboard</li> <li>• Polybag 900g Nettogewicht * 10 im Karton</li> </ul>
<u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :</u>	<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>
<u>Barcode :</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SU: 5414802819695</li> <li>• MC: 15414802819692</li> </ul>
<u>Brand :</u>	
<u>Sustainability :</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• /</li> </ul>

### 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*900g	900	1000			
Master carton	10*900g	9000	10000			
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: 19/07/2017  
Datum revisie: 04/06/2019  
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 le 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, 37/2010
- Ces produits respectent le norm chimique comme le réglementation Européenne 1881/2006, 37/2010
- These products respect the chemical standards as in the European legislation 1881/2006, 37/2010
- Diese Produkte entsprechen die chemischen Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1881/2006, 37/2010