

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:06/06/2016  
Datum revisie: 21/10/2019  
Opgesteld door: HV  
Versie:4  
Pagina: 1 van 4

**Productspecificatie  
Spécification de produit  
Product specification  
Produktspezifikation**

**MSC Pacifische Scharrolletjes  
Médailles de limande du Pacifique MSC  
MSC Pacific Yellow fine sole medaillions  
MSC Pazifische Kliescheröllchen**

Artikelnr.:  
N° d'article:  
Article n°:  
Artikelnummer:  
19216 – 19217 (867)

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

**SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG**

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

**IQF Pacifische scharrolletjes**, rauw, zonder vel, graatloos, met toegevoegd water, stabilisator: E451  
**IQF Médailles de limande du pacifique**, cru, sans peau, sans arêtes, avec eau ajoutée, stabilisateur : E451  
**IQF Pacific Yellow fine sole medaillions**, raw, skinless, boneless, with added water, stabilizer: E451  
**IQF Pazifische Kliescheröllchen**, roh, ohne Haut, ohne Gräten, mit zugefügtes wasser, stabilisator: E451

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	79kcal 332 kJ
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	1.1g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.0g
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	17.4g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.2g

**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:06/06/2016  
 Datum revisie: 21/10/2019  
 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"> <li>• Referend 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 déclaré 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>
<p><u>Bestraling:</u>  <u>Irradiation:</u>  <u>Irradiation:</u>  <u>Bestrahlung:</u></p>	<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>
<p><u>Opmerking:</u>  <u>Remarque:</u>  <u>Remarks:</u>  <u>Bemerkungen:</u></p>	<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 après décongélation</li> <li>• Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen</li> </ul> <p>Verklaring bij graatarme / graatloze producten    Declaration pour produit sans arrêts    Declaration for boneless products    Erklärung durch Produkte ohne Knochen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ondanks de grootste zorg tijdens de bewerking kunnen wij niet uitsluiten dat er geen graten voorkomen in het product</li> <li>• Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arrêts n'est jamais exclue.</li> <li>• Despite the utmost care during the processing we cannot exclude that there are no fish bones occur in the product.</li> <li>• Trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung können wir nicht ausschliessen, dass es keine Knochen treten in der Produkt bewerten.</li> </ul>

**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"> <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>
<p><u>Vangstmethode:</u>  <u>Methode de pêche:</u>  <u>Caught methode:</u>  <u>Fischfangmethode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trawlnetten</li> <li>• Chaluts</li> <li>• Trawls</li> <li>• Schleppnetze</li> </ul>
<p><u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40/60 g/pc</li> </ul>
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u>  <u>Glazing / Glasieren:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10%</li> </ul>
<p><u>Intrastat-code:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 03048390</li> </ul>
<p><u>Organoleptische waarnemingen:</u>  <u>controle organoleptique:</u>  <u>Organoleptic observations:</u>  <u>Sensorische Normen:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• /</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: 06/06/2016  
Datum revisie: 21/10/2019  
Opgesteld door: HV  
Versie: 4  
Pagina: 3 van 4

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 minimalen für Verbrauch

#### VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:

- 19216:  
Karton met 10\*450g in polyzak netto gewicht  
Carton avec 10\*450g dans polysac poids net  
Carton box with 10\*450g in polysac net weight  
Karton mit 10\*450g polysac netto gewicht
- 19217:  
Karton met 1\*4.5kg netto gewicht  
Carton avec 1\*4.5kg poids net  
Carton box with 1\*4.5kg net weight  
Karton mit 1\*4.5kg netto gewicht

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

- 19216: PU: 5414802817370
- 19216: MC: 15414802817377
- 19217: MC: 15414802817384

Brand

- 19216:



- 19217:



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:06/06/2016  
 Datum revisie: 21/10/2019  
 Opgesteld door: HV  
 Versie:4  
 Pagina: 4 van 4

Sustainability



**LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA**

Type 19216	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*450g	520	450	350	200	/
Master carton	10*450g	52500	4500	395	255	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						

**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 norm 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.