

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:11/06/2018  
Datum revisie:20/07/2020  
Opgesteld door: HV  
Versie: 4  
Pagina: 1 van 4

<b>Productspecificatie</b> <b>Spécification de produit</b> <b>Product specification</b> <b>Produktspezifikation</b>	<b>Zeebarbeefilet</b> <b>Filet de rouget barbet</b> <b>Red Mullet fillets</b> <b>Meerbarbenfilets</b>
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> 19013N - 19020N	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u> Parupeneus heptacanthus

#### SAMENSTELLING / COMPOSITION / CMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

IQF Zeebarbeefilets rauw, met vel, ontschubd, graatloos, met toegevoegd water, zout, antioxidant: E330; E331  
 IQF, Filet de rouget barbet crués, avec peau, écaillés, sans arêtes, eau ajoutée, sel, antioxydant : E330 ; E331  
 IQF Red mullet fillets, raw, skin-on, scaled, boneless, added water, salt, antioxidant: E330; E331  
 IQF Meerbarbenfilets roh, mit Haut, entschuppt, ohne Graten, zugefügtes Wasser, Salz, Antioxidationsmittel: E330, E331

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

Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	65 kcal 272 kJ
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	0.8g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.3g
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	14.2g
Zout / sel / salt / Salz / sal	1.0g

#### 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:11/06/2018  
Datum revisie:20/07/2020  
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"> <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 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>
<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 hours after defrosting</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 preparation de nos produits, la presence exceptionnelle d'arrêts n'est jamais exclue.</li> <li>• Despite the utmost care during the processing we can not exclude that there are no fishbones 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 57 Oostelijk deel Indische Oceaan / FAO 71 Middenwestelijk deel Stille Oceaan</li> <li>• FAO 57 Océan Indien, est / FAO 71 Pacifique, centre-ouest</li> <li>• FAO 57 Indian Ocean, Eastern / FAO 71 Pacific, Western Central</li> <li>• FAO 57 Ostlicher Indischer Ozean / FAO 71 Mittlerer West-Pazifik</li> <li>• * According to the availability</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>• Schlepnetze</li> </ul>
<p><u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 19013N: 40/80g st/pc</li> <li>• 19020N: 80/120g /st/pc</li> </ul>
<p><u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20%</li> </ul>
<p><u>Intrastatcode:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 03048990</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:11/06/2018  
Datum revisie:20/07/2020  
Opgesteld door: HV  
Versie: 4  
Pagina: 3 van 4

Bereidingswijze:  
Préparation:  
Preparation:  
Zubereitungshinweise:

- 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

Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:

- 19020N: Polybag 1kg (800g net weight) \*10 in cardboard
- 19013N: Polybag 1kg (800g net weight) \* 10 in cardboard

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. Deise Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.

Barcode :

- 19020N: PU: 5414802814324
- 19020N: MC: 15414802814321
- 19013N: PU: 5414802814317
- 19013N: MC: 15414802814314

Brand:



Sustainability:

- /

### 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
19013N 19020N						
Packaging unit	1	1030	800	250	420	/
Master carton	10*800g	10500	8000	285	385	215
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:11/06/2018  
Datum revisie:20/07/2020  
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 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 / CHARACTERISER 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