

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:08/04/2013
Datum revisie: 08/02/2018
Opgesteld door: HP
Versie:8
Pagina: 1 van 5

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation Especificación del producto	Gepaneerde Torpedo garnalen Crevettes panées Torpedo Breaded Torpedo shrimp Panierte Torpedo Shrimp Langostino Torpedo empanado
<u>Artikelnr.:</u> <u>N° d'article:</u> 24039 <u>Article n°:</u> <u>Artikelnummer:</u> <u>N° referentia</u>	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> Litopenaeus Vannamei <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u> <u>Nombre científico</u>

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG/COMPOSICION

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten/Ingredientes:

Garnalen 40% (garnalen, Stabilisatoren: E451-E452, zout) , batter 60% (broodkruim 38% (tarwebloem, plantaardige olie (palmolie, emulgator : E471), suiker, gist, zout, gistpoeder), tarwebloem, gemodificeerd zetmeel : E1412-E1421, rijstpoeder, zout, plantaardige olie (palmolie, soja olie, raapzaadolie, maïsolie, emulgator : E417), emulgator : E412-E415, bakpoeder (bevat rijsmiddel : E500ii), smaakversterker : E621).

Crevettes 40% (crevettes, stabilisateurs : E451-E452, sel) pâte 60%(miettes de pain 38% (farine de blé, huile végétale (huile de palme, émulsifiant: E471), sucre, levure, sel, poudre levure), farine de blé, amidon modifié : E1412-E1421, poudre de riz, sel, huile végétale (huile de palme, huile de soja, huile de colza, huile de maïs, émulsifiant : E471), emulsifiant : E412-E415, poudre à pâte (contient poudre à lever : E500ii), exhausteur de goût : E621)

Shrimp 40% (shrimp, stabilizers: E451-E452, salt) battermix 60% (breadcrumbs 38% (wheat flour, shortening (palm oil, emulsifier: E417), sugar, yeast, salt, baking powder), wheat flour, modified starch : E1412-E1421, rice powder, salt, shortening (palm oil, soybean oil, rapeseed oil, corn oil, emulsifier : E471), emulsifier : E412-E415, baking powder (contains raising agent : E500ii), flavor enhancer : E621)

Garnelen 40% (Garnelen, Stabilisatoren: E451-E452, Salz), Teig 60% (Paniermehl 38% (Weizenmehl, Pflanzenöl (Palmöl, Emulgator: E471), Zucker, Hefe, Salz, Hefe-Pulver), Weizenmehl, modifizierte Stärken: E1412-E1421, Reispulver, Salz, Pflanzenöl (Palmöl, Rapsöl, Maiskeimöl, Sojaöl, Emulgator: E417), Emulgator: E412-E415, Backpulver (enthält Triebmittel: E500ii), Geschmacksverstärker: E621).

Langostino 40% (langostino, estabilizadores: E451-452, sal), masa 60% (migas de pan 38% (harina de trigo, aceite vegetal (aceite de palma, emulsionante: E471), sal, levadura, azúcar, polvo de levadura), harina de trigo, fécula modificado: E1412-E1421, polvo de arroz, sal, aceite vegetal (aceite de palma, soja, colza, maïs, emulsionante: E412-E415, polvos de hornear (contiente agente de levadura: E500ii), aroma: E621)

Allergenen / Allergène / Allergen / allergenos :

- Bevat / contient / contains/ enthält / contiene:
 - Schaaldieren, gluten, soja
 - Crustacés, gluten, soja
 - Crustaceans, gluten, soy
 - Krebstiere, Gluten, Soja
 - Crustáceos, gluten, soja
- Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von / Puede contener trazos de:

/

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:08/04/2013
Datum revisie: 08/02/2018
Opgesteld door: HP
Versie:8
Pagina: 2 van 5

Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionelle 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	640 kJ 153 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	1.9 g
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	21.4 g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0.6 g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	12.5 g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.86 g

VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION / LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN / DATOS DE SERGURIDAD ALIMENTARIA	
<u>THT / DLC/ BBD / MHB:</u>	P + 24 maanden / mois / months / Monate / meses
<u>Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung conservación:</u>	-18°C
<u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u>	<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 cette produits est 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 - En cuanto a la legislación Europea VO 1829/2003 y 1830/2003 declaramos que este producto no tiene transgénicos
<u>Bestraling:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</u> <u>Irridicación:</u>	<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. - Declaramos que este producto no está irradiado
<u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarks:</u> <u>Bemerkungen:</u> <u>Nota:</u>	<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 heures after defrosting - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen - No congelar nuevamente después de descongelar, usar dentro de las 24 horas después de descongelar

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:08/04/2013
Datum revisie: 08/02/2018
Opgesteld door: HP
Versie:8
Pagina: 3 van 5

ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI

<u>Vangstgebied en/of oorsprong / Zone de pêche et/ou origine / Caught/origin / Gefangen/Herkunft: Área de captura y / o origen :</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Gekweekt en geproduceerd in Vietnam - Elevé et produite à Vietnam - Farmed and produced in Vietnam - Aquakultur gewonnen in und produziert in Vietnam - Producido y producido en Vietnam
<u>Vangstmethode: Methode de pêche: Caught methode: Fischfangmethode: Método de captura:</u>	- /
<u>Maat / Mesure / Size / Schnitt / Talla:</u>	- 26/30 p/lb
<u>Beschermingswater / Glaçage / Glazing / Glasieren / Glaseo:</u>	- /
<u>Intrastat-code:</u>	- 16052110
<u>Organoleptische waarnemingen: controle organoleptique: Organoleptic observations: Sensorische Normen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Garnalen in een krokante broodkruim. - Crevettes à une chapelure croustillante - Prawns in a crispy breadcrumbs - Garnelen in knusprig paniert.
<u>Bereidingswijze: Préparation: Preparation: Zubereitungshinweise: Preparación:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Friteuse :175°C 2 à 3 min of oven 15 min. 180°C - Friteuse: 175° C 2 à 3 min ou 15 min four à 180 ° C - Deep fryer: 175° C 2 to 3 min or 15 min oven 180 ° C - Friteuse: 175° C 2 bis 3 min oder 15 min Ofen 180 ° C - Freidora: 175°C 2-3 minutos ó 180°C horno: 15 minutos

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp / Embalaje:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Kartondoos met 6*1kg bedrukte binnendoos - Carton avec 6*1kg carton imprimé - Carton with 6*1kg printed box - Karton mit 6 * 1 kg bedruckter Innenfeld - Caja de 1 kg (6 x 1 kg)
<u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer / Etiqueta :</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. - Nuestros productos están etiquetados sobre la unidad de venta y la caja exterior. Estas etiquetas cumplen con los requisitos de la normativa europea de acuerdo con el VO 1169/2011 y 1379/2013
<u>Barcode :</u>	<ul style="list-style-type: none"> - MC: 15414802812464 - PU: 5414802812467

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:08/04/2013
Datum revisie: 08/02/2018
Opgesteld door: HP
Versie:8
Pagina: 4 van 5

Brand :



-

Sustainability:

- /

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:08/04/2013
 Datum revisie: 08/02/2018
 Opgesteld door: HP
 Versie:8
 Pagina: 5 van 5

LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer / Numéro	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / Peso bruto g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / Peso neto g.	Lengte / Longueur / Length / Länge / Largo mm	Breedte / Largeur / Width / Breite / Ancho mm	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe / Alto mm
Packaging unit	1	1100	1000	225	125	111
Master carton	6	6900	6000	395	240	240
Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer / Numéro	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / Peso bruto g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / Peso neto g.	Lagen / Couches / Layers / Lagen / Capas	Aantal – laag / Nombre par couches / Number of layers / Anzahl der Lagen / número de capas	
Pallet						

BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGIE / BACTERIOLOGY / MIKROBIOLOGISCH / MICROBIOLOGIA

- 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
- Este product respeta las normas microbiológicas establecidas por la legislación europea como VO 853/2004, 2073/2005, 2074/2005

CHEMISCHE KENMERKEN / CARACTERISER CHIMIQUE / CHEMICAL CHARACTERIZE / CHEMISCHE NORMEN / NORMAS QUIMICAS

- Dit product respecteert de chemische normen gesteld door de Europese regelgeving volgens VO 11/2006
- 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.
- Este product respeta los estándares establecidos por las regulaciones europeas químicas como el VO 1881/2006