

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: 24/09/2015
Datum revisie: 22/11/2017
Opgesteld door: HP
Versie:3
Pagina: 1 van 4

Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspezifikation	Scampi fritti prefit
Artikelnr.: N° d'article: Article n°: Artikelnummer: 24049	<u>Wetenschappelijke benaming:</u> <u>Nom Scientifique:</u> Penaeus vannamei <u>Scientific name:</u> <u>Wissenschaftliche Bezeichnung:</u>

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

GARNALEN 45% (GARNALEN, anti-oxidant: E223), batter 55% (TARWEbloem, paneermeel (TARWEbloem, water, zout, gist), rijsmiddel: E450i-E500ii, maiszetmeel, zonnebloemolie, zout, geconcentreerd citroensap, verdikkingsmiddel:E417, smaakversterker: E621, LACTOSE, lookpoeder, bewaarmiddel: E330, kleurstof: E101i).

CREVETTE 45% (CREVETTE, anti oxydant: E223), batter 55% (farine de BLE, chapelure (farine de BLE, eau, sel, levure), poudre à lever : E450i-E500ii, amidon de maïs, huile de tournesol, sel, jus de citron concentré, épaississant : E417, exhausteur de goût : E621, LACTOSE, poudre d'ail, conservateur : E330, colorant : E101i).

SHRIMP 45% (SHRIMP, anti-oxydant : E223) batter 55% (WHEAT flour, water, breadcrumbs (WHEAT flour, water, salt, yeast), raising agents: E450i-E500ii, corn starch, sunflower oil, salt, concentrated lemon juice, thickener: E417, flavour enhancer: E621, LACTOSE, garlic powder, preservative: E330, colour: E101i).

GARNELEN 45% (GARNELEN, Antioxidationsmittel: E4223), batter 55% (WEIZENmehl, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Salz, Hefe), Backtriebmittel: E450i-E500ii, Maissträke, Sonnenblumenöl, Salzn Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: E417, Geschmacksverstärker: E621, LACTOSE, Knoblauchpulver, Konservierungsmittel: E330, Farbstoff: E101i)

Allergenen / Allergène / Allergen :

- Bevat / contient / contains/ enthält:
Schaaldieren, gluten (tarwe), lactose, sulfiet
Crustacés, gluten (blé), lactose, sulfite
Crustaceans, gluten (wheat), lactose, Sulphite
Schalentiere, gluten (Wiezen), Lactose, Sulfit

- Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:
Koemelk, weekdieren, vis, eieren
Lait de la vache, mollusques, poisson, oeufs
Cow's milk, molluscs, fish, eggs
Kuhmilch, Weichtiere, Fisch, Eieren

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	725 kJ 173 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	5.8g
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	22g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	1.2g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	8.2g
Zout / sel / salt / Salz / sal	1.9g

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: 24/09/2015
 Datum revisie: 22/11/2017
 Opgesteld door: HP
 Versie:3
 Pagina: 2 van 4

**VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION /
 LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN**

<u>THT / DLC/ BBD / MHB:</u>	P + 18 maanden / mois / months / Monate
<u>Bewaring / Conservation/ Preservation / Aufbewahrung:</u>	-18°C
<u>GGO:</u> <u>OGM:</u> <u>GMO:</u> <u>GVO:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Referend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1830/2003 verklaren wij dit product GMO vrij. • Comme le réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003 nous déclaré 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
<u>Bestraling:</u> <u>Irradiaton:</u> <u>Irradiation:</u> <u>Bestrahlung:</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.
<u>Opmerking:</u> <u>Remarque:</u> <u>Remarks:</u> <u>Bemerkungen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Na ontdooiing niet terug invriezen • Ne pas recongeler après décongélation • Do not refreeze after defrosting • Nach dem Auftauen nicht wieder einfriere

ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI

<u>Vangstgebied en/of oorsprong / Zone de pêche et/ou origine / Caught/origin / Gefangen/Herkunft:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gekweekt • Elevé • Farmed • Aquakultur
<u>Vangstmethode:</u> <u>Methode de pêche:</u> <u>Caught methode:</u> <u>Fischfangmethode:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<u>Maat / Mesure / Size / Schnitt:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 20/40
<u>Beschermingswater / Glaçage / Glazing / Glasieren:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<u>Intrastatcode:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 16052110
<u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u>	<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: 24/09/2015
Datum revisie: 22/11/2017
Opgesteld door: HP
Versie:3
Pagina: 3 van 4

<p><u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 75°C voor consumptie • Friteuse 180°C, gedurende 3 à 4 minuten tot goudbruin zonder ontdoien • Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 75°C minimum • Friteuse 180°C, pendant 3 à 4 minutes jusqu'à coloration dorée, sans décongélation • Raw product, heated till 75°C minimum for consumption • Fryer 180°C, about 3 à 4 minutes until golden brown, without thawing • Rohprodukt, Erhitzen auf 75°C Kerntemperatur minima len für Verbrauch • Fryer 180°C, für 3 bis 4 Minuten goldbraun, ohne Auftauen
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

<p><u>Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innerbox 1kg net gewicht * 8 in kartonnen doos • Innerbox 1kg poids net * 8 par carton • Innerbox 1kg net weight * 8 in cardboard
<p><u>Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :</u></p>	<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. Deise Etiketten entsprechen den Normen wie in der europäischen Gesetzgebung 1169/2011 und 1379/2013.
<p><u>Barcode :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • PU: 5414802818377 • MC: 15414802818374
<p><u>Brand :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<p><u>Sustainability :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • /

LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type	Aantal / Nombre / Number	Eenheid / Unité / Unit Einheit	Brutogewicht / Poids brut (kg) / Gross Weight / Bruttogewicht	Nettogewicht / Poids net (kg) / Net / Füllgewicht	Lengte / Longueur (cm) / Length / Länge	Breedte / Largeur (cm) / Width / Breite	Hoogte / Hauteur (cm) / Height / Höhe
Karton / Carton							

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: 24/09/2015
Datum revisie: 22/11/2017
Opgesteld door: HP
Versie:3
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
- 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.