
	Nv Simar Hemelrijken 20	2890 Puurs- Sint-amands
	Tel Fax Erkenningsnummer E-mail Kwaliteitsverantwoordelijke document nr.: 11	052 332557 052 341599 BE VE3036 EG info@simarnv.be Theo Cammaert theo@simarnv.be

PRODUCTSPECIFICATIE

A. PRODUCT

naam	Rolmops in azijn 
Emmer per 25 stuks rolmops	Code:1015
Emmer per 15 stuks rolmops	Code: 1025
productomschrijving	Gemarineerde haringlap (<i>twee haringfilets samen gehouden met vel.</i>)opperold met ajuin snippers vastgestoken met houten pin

B. INGREDIENTEN

Inhoud	rolmops 62 % ((vis) , water, azijn, ui, en zout) opgietsaus (water,azijn 10%, zout en suiker).
Netto inhoud	Per 25 en 15 stuks : verpakt in 5 lt emmer

C. BEWARING

omschrijving	Waarde
Bewaren bij	0°C – 5°C
Houdbaarheid	Bij productie 90 dagen
Transport	Eigen transport gekoeld

D. OORSPRONG

Omschrijving	Waarde
Wettelijke benaming	Clupea harengus
Vangstgebied	Noord-oost atlantic FAO-27
Vangstmethode	Trawl purse seine
Grondstof	Diepgevroren haring (max -20°C gedurende min 24 u)
GGO	Vrij van GGO in overeenstemming met verordening 1828/2003 en 1830/2003
Allergenen	Vis

E. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
Textuur	Stevig visvlees , huid is intact.
Kleur	Filets: wit aan binnenzijde, zilver buitenzijde. Opgiet: doorzichtig.
Smaak	Frisse azijnzuur smaak , licht zout.
Reuk	Azijnzuur.

F. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob kiemgetal bij 22°(psychrotoof)	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷
Melkzuurbacteriën	10 ⁴	10 ⁵	10 ^{7*}
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	geen visuele vorming
E. coli	10 ²	10 ²	10 ³
Stafylococcus aureus	10 ²	10 ³	10 ³
Salmonella	Afw 25 g	Afw 25g	Afw 25g
Listeria monocytogenes	Afw 25g	100/g	100/g

G. VOEDINGSWAARDEN (gemiddeld /100g)

Omschrijving	Waarden
Energie (kJ)	777
Energie (kcal)	187
eiwit	12,90
koolhydraten	1,90
Waarvan suikers	0,59
vetten	14,2
Waarvan:	
Verzadigde vetzuren	3,70
Mono onverzadigde vetzuren	4
Poly onverzadigde vetzuren	3,80
Omega 3 vetzuren	2,80
Omega 6 vetzuren	0,30
Transvetzuren	0,30
zout	2,21
Voedingsvezel	<1,00

Lichte schommelingen mogelijk afhankelijk van vangstperiode

H. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	<4,2 af productie
Histamine*	M=400mg/kg m=200mg/kg

*volgens verordening 2073/2005 levensmiddelen categorie 1.26 visserijproducten die een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, vervaardigd van vissoorten met een hoog histidinegehalte.

I. VERPAKKING

Omschrijving	Waarde
Verpakkingsmateriaal *	Transparant emmer met een blauw deksel
Bestaand uit	PP en PE
verpakkingseenheid	Één emmer is een verkoopseenheid
Emmer van 25 stuks	
Bruto gewicht (vis, ui en opgiets)	6300g (variabel)
Netto gewicht (vis en ui)	4500g (variabel)
Inhoud en verpakking	6400g (variabel)
Afmeting verpakkingseenheid	233mm B, 189mm H. inhoud 6,2lt
Emmer van 15 stuks	
Bruto gewicht (vis, ui en opgiets)	6000g (variabel)
Netto gewicht (vis en ui)	3500g (variabel)
Inhoud en verpakking	6100g (variabel)
Afmeting verpakkingseenheid	233mm B, 189mm H. inhoud 6,2lt

*verpakkingsmateriaal in overeenstemming met verordening (EG) 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

J. Etiket – is op het etiket gekleefd

Omschrijving	Waarde
Inhoud	Merknaam Simar, product naam, identificatie producent, adres, inhoud hoeveelheid, voedingswaarden, ingrediënten, bewaarvoorschriften, oorsprong grondstof.
Traceerbaarheid	Via het lotnummer is geprint op het deksel
Houdbaarheidsdatum	Is geprint op het deksel
Ean codering 25 stuks	5412483 101191