



PRODUCTSPECIFICATIES

SPECIFICATIONS DU PRODUIT

ALGEMENE PRODUCTGEGEVENS - DONNEES GENERALES DU PRODUIT

nederlands/français/anglais

Productbenaming - Nom du Produit	Gepelde noordzee garnalen; Crevettes grises decortiquees	
Gadus artikelnummer - Numéro d'article Gadus	5010192	
Wetenschappelijke naam - Nom scientifique -	CRANGON CRANGON	
Beschrijving product-Description du produit	Grijze gepelde Noordzeegarnalen, van gelijkmatige grootte, gebogen/ crevettes grises décortiquées, de taille uniforme, courbées	
Oorsprong/kweek - Origine/Elevage	Gevangen in de Noordoost Atlantische Oceaan (Noordzee)/ pêché dans l'Atlantique Nord-Est (Mer du Nord) - FAO27 ICES subarea IVb, Ivc	
Atmosfeer-atmosphère-atmosphère : <i>normaal-normale / vacuüm-sous vide</i>	normale atmosfeer / atmosphère normal / normal atmosphere	
Verkoopseenheden/karton - Unités de vente/colis	6	
Netto eenheidsgewicht-Poids net de l'unité	1,0 kg	
Bruto eenheidsgewicht-Poids brut	1,036 kg	
Ean code 13 - Code ean 13	nvt	
Intrastatcode - Numéro tarif douanier	03062631	
Ean code 128 - Code ean 128	JA / OUI	
Lotnummer+ traceerbaarheid - Numéro de lot + traçabilité	JA / OUI	
Leverperiode/beschikbaarheid - Periode de livraison/disponibilité	gans het jaar / toute de l'année	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN-CHARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Garantie grondstof / garantie matière première	Gekookt, gekoeld, vers / cuites, réfrigérées, fraîches
Textuur - Texture	Zacht, niet houderig / doux, non raide
Kleur - Couleur	Roze met bruine structuur / rose avec structure brune
Smaak - Goût	Licht gezouten, licht bitter / un peu salé, un peu amer
Reuk - Odeur	Typisch, niet sterk / caractéristique, non piquent

INGREDIENTEN IN AFNEMENDE VOLGORDE - INGREDIENTS EN SEQUENCE DEGRESSIVE

	<i>gewicht - poids - weight (g)</i>	<i>% in afgewerkt product - en produit fini - of finished product</i>
* Garnalen/crevettes	1000	100%
* Zuurteregelaar/ Acidifiant: E330-E270		
* Conserveermiddel/conservateurs: E210		
totaal-total netto =	1000 g	= 100%

BEWARING - CONSERVATION*nederlands/français*

Aanleveringstemperatuur - Température de livraison	0 - 4 °C
Min en max. bewaartemperatuur - Température min. et max. de stockage	0 - 4 °C (bij voorkeur bij -1°C/ de préférence à -1°C)
Minimale houdbaarheid bij aanlevering - Date limite minimale lors de la livraison	21 dagen / 21 jours
Houdbaarheid na opening - Tenable après ouverture	max 3 dagen tot uiterlijk de THT datum (mits afgedekt) / max 3 jous jusqu'à la limite de la DLC (si couvert)

VERPAKKING - EMBALLAGE*nederlands/français*

<i>Gedetailleerde beschrijving van de primaire verpakking - Emballage primaire description détaillée</i>	Transparant bakje (V30) boven en onder geëtiketteerd/ barquette transparent (V30) avec deux étiquettes	
Materialen : Afmetingen	23,4x18,0x5,5cm	
Materialen : Gewichten - Poids net	35,6g	
Etiket : Afmetingen en Gewichten - Etiquette : Poids et dimensions	0,49g	
Recycleerbaar - Recyclage	JA / OUI / YES	
Lotnummer primaire verpakking - Numéro de lot de l'emballage primaire	JA / OUI / YES	

<i>Gedetailleerde beschrijving secundaire verpakking- Emballage secondaire description détaillée</i>	nvt	
Materialen : Afmetingen	nvt	
Materialen : Gewichten	nvt	
Etiket : Afmetingen en Gewichten - Etiquette : Poids et dimensions	nvt	

<i>Gedetailleerde tertiaire verpakking beschrijving - Emballage tertiair description détaillée</i>	nvt	
Aantal kartons/laag - Nombre de cartons/couche	nvt	
Aantal lagen/palet - Nombre de couches/palette	nvt	
Aantal kartons/palet - Nombre de carton/palette	nvt	
Afmetingen + gewicht palet - Dimension et poids de la palette	nvt	
Type palet - Type de palette	nvt	nvt
Gewicht wikkelfolie - Poids folie	nvt	

VOEDINGSWAARDEN - VALEURS NUTRITIVES / 100 g

Energetische waarde - valeur énergétique kcal (kJ)	92 kcal(385 kJ)
Eiwitten - Protéines - Proteines g	20,5
Koolhydraten - Glucides g	0
suikers - sucres g	0
Vetstoffen - Lipides g	1,0
verzadigde vetten - gras saturés g	0,3
Vezels - Fibre - Fg	0
Natrium - sodium g	0,8

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN - CHARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMICAL

	<i>Target</i>	<i>+/- Tolerance</i>
Temperatuur - Température	0-4°C	max.: 4,0 °C
Gewicht - Poids	1000 g	Max.: +/- 10 g
Nematoden; parasieten / nématodes; parasites	< 1 / kg	0
pH-waarde/ valeur de pH	6,5	+/- 0,3
Toxische gegevens / Information toxique (EU regulation 221/2002(revision of 466/2001))	voldoet aan de wettelijke normen voor zware metalen, toxines, en andere chemische residuen / répond aux normes législatives pour métaux lourds, toxiques et résidus chimiques	
Fysische eigenschappen / caractéristiques physique	vrij van vreemde voorwerpen (visuele controle)/libre des produits étrangers (contrôle visuel)	
Metalen / Métaux	vrij van magnetische en niet-magnetische metalen / libre de métaux magnétique et non-magnétique	
Doorstraling / Ionisation	het product is niet doorstraald / le produit n'est pas ionisé	
Genetische modificatie - Modification génétique	NEEN / NON / NO	

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN - CHARACT. MICROBIOLOGIQUES

	m (D)	M(T)	uvd
Totaal kiemgetal - Microorganismes aérobies - Total plate count (20°C) /g	100.000	1.000.000	10.000.000
melkzuurbacteriën - bactéries lactiques - lactic acid bacteria	100	1.000	10.000.000
Coliform /g	10	100	100
E. Coli /g	<10	100	100
Gisten - Levures - Yeasts /g	100	1000	100.000
Schimmels - Moisissures - Moulds	100	1000	geen visuele schimmelvorming
Staphylococcus aureus /g	100	1000	1000
Salmonella spp	abs/25 g	abs/25 g	abs/ 25 g
Listeria monocytogenes	abs/25 g	abs/25 g	100

m= richtwaarde, valeur indicative, pilot value

uvd=uiterste vervalddat.;date limite de consommation;last day of consumption

M = tolerantie (norm ex-GADUS), tolérance, tolerance

nvt = niet van toepassing ; ne pas applicable; not to apply

BEREIDINGSWIJZE - MODE DE PREPARATION*nederlands/français***bakken, braden, grillen****Overzicht aanwezigheid v/d 14 hoofdallergenen voor de VAP/MAP en DV artikelen**

+ = aanwezig / present // - = niet aanwezig / absence /// ? = Onvoldoende informatie / information insuffisant

	+	-	?
melk en producten op basis van melk(incl. lactose)		-	
Eieren en producten op basis van eieren		-	
Soja en producten op basis van soja		-	
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan)		-	
Vis en producten op basis van vis		-	
Schaal- en schelpdieren / Crustacés / Crustaceans	+		
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-	
Zwavel dioxide en Sulfiten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2		-	
Selderij en producten op basis van selderij		-	
Mosterd en producten op basis van mosterd		-	
Lupine		-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	*?		*dit allergeen wordt op dezelfde verpakkinglijn verwerkt/cet allergène est traitée de la même ligne de conditionnement
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-	
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten		-	

DOELGROEP - GROUPE VISE*nederlands/français*

Dit product is niet speciaal bedoeld voor bepaald bevolkingsgroepen(zie ook ALBA en allergenen lijst) / Ce produit n'est pas spécial pour certain groups de la population(voir aussi la liste allergenes et ALBA)

AANVULLENDE INFORMATIE - INFORMATION COMPLEMENTAIRE

De informatie in dit document is naar ons beste weten geldig en correct. Echter geen enkele waarborg of garantie kan afgeleid worden uit de informatie die dit document bevat

Certificaten / certificats	ACS versie 1 (6/12/2015) ; MSC versie 3 (24/11/2016); ASC versie 3 (24/11/2016) door / de SGS IFS versie 6 (18/11/2015) door/ de TÜV Nord Integra
Quality Control Manager / Purchases and Sales Manager	Debeuckelaere Kris / Marc Geselle
Datum en handtekeningen - date et signatures	26/01/2015
Stempel - Cachet	ICELANDIC GADUS NV Toevluchtweg 15A B-8620 - NIEUWPOORT Tel. (058) 22 39 00 Fax (058) 23 27 87 BTW BE 0439 570 544