

Document: Eindproductspecificatie  
 Code: ESP-002  
 Goedgekeurd door: M. Vlug  
 Versie/Datum: 3/31-07-2017  
 Auteur: KBBL Wijhe BV  
 Pagina: 1 van 1



## Eindproductspecificatie

1. Algemene Informatie		
1.010	Productcode	20501
1.020	Productnaam	Gerookte palingfilet 500 gram MAP
1.025	EAN code artikel	8714517205019
1.030	Afnemer	Vishandel Bonnet
1.040	Vissoort	Kweekpaling ( <i>Anguilla anguilla</i> ) van Europese kwekerijen, land van herkomst wordt vermeld op het etiket. Vrij van residuen van medicijnen. GMO vrij. Vrij van zware metalen.
1.041	Ingrediënten	Paling, zout, rook, vrij van kunstmatige toevoegingen
1.042	Procesbeschrijving	Strippen, traditioneel zouten, roken met eikenhout, handmatig fileren, verpakken.
1.050	Codering	THT-datum en productiecode
1.060	Wijze van aflevering	Vers of diepvries
1.070	Wijze van verpakken	MAP verpakt per 500 gram in food-graded materiaal. Gasmengsel: 70% stikstof, 30% koolzuur
1.080	Wijze van omverpakken	Doos
1.085	EAN code omdoos	
1.090	Aantal / Kilo's per pallet	type: Euro / Blok

2. Afleveringseisen		
2.010	Afleveringstemperatuur	Max. 7°C, diepvries max -18°C
2.020	Houdbaarheid bij aflevering	Zie etiket . Vers: minimaal 14 dagen bij aflevering. Diepvries: minimaal 6 maanden
2.030	Opslagtemperatuur	Vers: 0-4°C Diepvries: -18°C

3. Organoleptische / Fysische eigenschappen		
3.010	Uiterlijk	Paling, gerookt, gefileerd
3.020	Geur	Producteigen, geen afwijkingen
3.030	Kleur	Producteigen, geen verkleuringen
3.040	Smaak	Gerookte paling.
3.050	Consistentie	Zachte, maar samenhangende vlezig structuur. Niet papierig. 99% graatvrij

4. Microbiologische eigenschappen			
		Direct na productie	Einde houdbaarheid
4.010	Totaal aerob kiemgetal.	< 100.000 kve/g	< 5.000.000 kve/g
4.020	Gisten/ Schimmels	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
4.030	Staph. aureus	< 500 kve/g	< 1.000 kve/g
4.040	Enterobacteriaceae.	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
4.050	Salmonella	Afwezig in 25 gram	Afwezig in 25 gram
4.060	Campylobacter	Afwezig in 25 gram	Afwezig in 25 gram
4.070	Listeria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	< 100 kve/g
4.080	Clostridium Perfringens	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g

5. Chemische eigenschappen per 100 gram product					
5.010	<b>Kjoule</b>	1.400	5.100	Vocht	51 ± 5 %
5.020	<b>Kcal/100g</b>	335			
5.030	<b>Vet</b>	30 ± 2 %			
5.040	<b>Waarvan verzadigd</b>	7,86			
5.050	Enkelvoudig onverzadigd	16,05			
5.060	Meervoudig onverzadigd	5,94			
5.070	<b>Koolhydraten</b>	0			
5.080	<b>Eiwit</b>	18 ± 2%			
5.090	<b>Zout</b>	1.2 ± 1%			

6. Allergenen informatie	
6.010	Vis, Paling