

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:31/05/2016
Datum revisie: 21/01/2021
Opgesteld door: HV
Versie:5
Pagina: 1 van 4

**Productspecificatie
Spécification de produit
Product specification
Produktspezifikation**

Black tiger HOSO

Artikelnr.:

N° d'article:

Article n°:

Artikelnummer:

11111N – 11121N – 11131N –

11141N – 11151N – 11161N –

11170N – 11181N

Wetenschappelijke benaming:

Nom Scientifique:

Scientific name:

Wissenschaftliche Bezeichnung:

Penaeus monodon

SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSTION/ ZUSAMMENSETZUNG

Ingrediënten / Ingrédients/ ingredients/Zutaten:

Semi IQF Rauwe garnaal met kop, met schaal

Semi IQF Crevettes crues avec tête, avec carapace

Semi IQF Raw prawns head on, shell on

Semi IQF Rohe Garnelen mit Kopf, mit Skala

Allergenen / Allergène / Allergen :

- Bevat / contient / contains/ enthält:
Schaaldieren / crustacean / crustaceans / Krustentieren
- Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:
/

Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g

Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g

**op basis van literatuur / sur la base de la littérature / based on literature / basierend auf Literatur*

Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético	340 kJ 81 kcal
Vetten / Graisses / Fat / Fett / Lípidos	0.3g
Waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés/ of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dos quais ácidos gordos saturados	0.2g
Koolhydraten / glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	0.0g
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos quais açúcares	0.0g
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas	19.7g
Zout / sel / salt / Salz / sal	0.35g

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

THT / DLC/ BBD / MHB:

P + 24 maanden / mois / months / Monate

Bewaring / Conservation/
Preservation / Aufbewahrung:

-18°C

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:31/05/2016
Datum revisie: 21/01/2021
Opgesteld door: HV
Versie:5
Pagina: 2 van 4

<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 ces produits sont libres 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>Irradiation:</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, 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 hours after defrosting • Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, verwenden sie innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen

ALLERLEI / DE TOUTE ESPECE / ALL KINDS / ALLERLEI

<u>Vangstgebied en/of oorsprong /</u> <u>Zone de pêche et/ou origine /</u> <u>Caught/origin /</u> <u>Gefangen/Herkunft:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gekweekt in Bangladesh / India • Elevé à Bangladesh / India • Farmed in Bangladesh / India • Aquakultur gewonnen in Bangladesh / India
<u>Maat / Measure / Size / Schnitt:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 11111: 2/4 • 11121: 4/6 • 11131: 6/8 • 11141: 8/12 • 11151: 13/15 • 11161: 16/20 • 11170: 21/30 • 11181: 31/40
<u>Beschermingswater / Glaçage /</u> <u>Glazing / Glasieren:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 20%
<u>Intrastatcode:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 03061792
<u>Organoleptische waarnemingen:</u> <u>controle organoleptique:</u> <u>Organoleptic observations:</u> <u>Sensorische Normen:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • /
<u>Bereidingswijze:</u> <u>Préparation:</u> <u>Preparation:</u> <u>Zubereitungshinweise:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauw product, te verhitten tot kerntemperatuur minimum 72°C voor consumptie • Produits cru, cuire avant consommation, jusqu'à à 72°C minimum • Raw product, heated till 72°C minimum for consumption • Rohprodukt, Erhitzen auf 72°C Kerntemperatur minimalen für Verbrauch

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:31/05/2016
 Datum revisie: 21/01/2021
 Opgesteld door: HV
 Versie:5
 Pagina: 3 van 4

Vreemde delen:
Corps étrangers:
Foreign bodies:
Fremdkorpern:
(607)

- Metal detection by supplier

VERPAKKING / CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

Verpakkingstype / Type de conditionnement/ packaging type / Verpackungstyp:

- 11111N – 11121N – 11131N – 11141N – 11151N – 11161N – 11170N – 11181N: Cardbox with innerbox: 10*800g net weight

Type etiket / Type d'étiquette / Identification mark / Losnummer :

- 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 normes 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.

Barcode

- 11111N: PU: 5414802816601
- 11111N: MC: 15414802816601
- 11121N: PU: 5414802816618
- 11121N: MC: 15414802816615
- 11131N: PU: 5414802816625
- 11131N: MC: 15414802816622
- 11141N: PU: 5414802816632
- 11141N: MC: 15414802816639
- 11151N: PU: 5414802816649
- 11151N: MC: 15414802816646
- 11161N: PU: 5414802816656
- 11161N: MC: 15414802816653
- 11170N: PU: 5414802816663
- 11170N: MC: 15414802816660
- 11181N: PU: 5414802816670
- 11181N: MC: 15414802816677

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:31/05/2016
Datum revisie: 21/01/2021
Opgesteld door: HV
Versie:5
Pagina: 4 van 4

LOGISTIEKE EN VERPAKKINGSGEGEVENS / DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS AND PACKAGING DATA

Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / g.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / g.	Lengte / Longueur / Length / Länge / mm	Breedte / Largeur / Width / Breite / mm	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe / mm
Packaging unit	1*800g	1100	800	280	185	45
Master carton	10*800g	11500	80000			
Type	Aantal / Nombre / Number / Nummer	Brutogewicht / Poids brut / Gross Weight / Bruttogewicht / kg.	Nettogewicht / Poids net / Net weight / Netto gewicht / kg.	Lagen / Couches / Layers / Lagen	Aantal – laag / Nombre par couches / Number of layers / Anzahl der Lagen	
Pallet	56	644	448	7	8	

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 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

Parameter	n	c	Target	Tolerance*	BBD*	Remarks
Totaal Aëroob psychrotroof kiemgetal 22°C			300 000	3 000 000	3 000 000	(*) Threshold limit at best before date is the same as the tolerance limit given this product is frozen (lack of growth of microorganism in frozen storage)
Melkzuurbacteriën psychrotrofe			300	3 000	3 000	
E. Coli			300	3 000	3 000	
Coagulase positieve staphylococcen			300	3 000	3 000	
Sulfiet reducerende clostridia			300	3 000	3 000	
Salmonella spp			Afw/25g	Afw/25g	Afw/25g	
Listeria Monocytogenes			Afw/25g	Afw/25g	Afw/25g	

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.