

MSC Scholgoujons, gepaneerd en vorgebakken

| | |
|------------------|------------|
| Datum aangemaakt | 02-07-2019 |
| Datum opmaak | 03-07-2019 |
| Datum afgifte | 03-07-2019 |
| Pagina | 1 |

| | |
|--------|---------------|
| Code | 026.520.xxx/1 |
| Versie | 1 |

Ingrediëntendeclaratie

60,00% SCHOL (Pleuronectes platessa), TARWEBLOEM, TARWEBLOEM, water, raapzaad olie, suikers (glucosestroop), plantaardig vet (palm), zout, gist

Voedingswaarde

| | 100 g | |
|--------------|-------|------|
| Energie | 704 | kJ |
| Energie | 167 | kcal |
| Vetten | 4,3 | g |
| - Verzadigd | 0,7 | g |
| Koolhydraten | 17,6 | g |
| - Suikers | 0,9 | g |
| Eiwitten | 14,0 | g |
| Vezels | 0,9 | g |
| Zout | 0,6 | g |

Allergenen Informatie

| | |
|---|---|
| 1.0 Gluten | + |
| 2.0 Schaaldieren | - |
| 3.0 Ei | - |
| 4.0 Vis | + |
| 5.0 Aardnoten (pinda's) | - |
| 6.0 Soja | - |
| 7.0 Melk | - |
| 8.0 Noten (schaalvruchten) | - |
| 9.0 Selderij | - |
| 10.0 Mosterd | - |
| 11.0 Sesam | - |
| 12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) | - |
| 13.0 Lupine | - |
| 14.0 Weekdieren | - |

MSC Scholgoujons, gepaneerd en voorgebakken

| | |
|------------------|------------|
| Datum aangemaakt | 02-07-2019 |
| Datum opmaak | 03-07-2019 |
| Datum afgifte | 03-07-2019 |
| Pagina | 2 |

Sortering en gewichten

| | |
|---------------------|-------|
| Sortering (g) | |
| Aantal | - |
| Netto gewicht | 5x1kg |
| Netto uitlekgewicht | |
| Netto visgewicht | |

Commentaar Voedingswaarden

Voedingswaarden zijn berekend op dit product. Waarden kunnen wijzigen vanwege aard, seizoen, geslacht, voedsel en leeftijd. Het betreft een natuurlijk product, aan de waarden kunnen daarom geen rechten ontleend worden.

Uiterlijk Eindproduct

| | Omschrijving |
|----------------------|----------------------------------|
| Uiterlijk | Gepaneerd en voorgebakken |
| Grondstof | Filet met witte huid en huidloos |
| Fileermethode | PBO |
| Eigenschap product | IQF, diepgevroren |
| Beschrijving product | |
| Extra information | |

Opslag, houdbaarheid en leveringsinstructies

| | |
|-----------------------------------|---|
| Opslagtemperatuur | -18°C |
| Transport en leveringstemperatuur | -18°C |
| Houdbaarheid | 24 maanden vanaf productie bij -18°C. |
| Consumptie | Product alleen consumeren na afbakken, frituren of grillen. In de kern van het product dient een temperatuur van minstens 75°C gemeten te worden. |
| Bedoelde consument | Voor algemeen menselijke consumptie en niet bedoeld voor een specifieke consumentengroep. |

Palletisering

| | Omschrijving - Aantal - Afmetingen |
|--------------------------|------------------------------------|
| Soort pallet | EURO |
| Afmetingen pallet (cm) | 120x80x14,4 |
| Aantal dozen per pallet | 104 |
| Aantal slagen per pallet | 13 |

MSC Scholgoujons, gepaneerd en voorgebakken

| | |
|------------------|------------|
| Datum aangemaakt | 02-07-2019 |
| Datum opmaak | 03-07-2019 |
| Datum afgifte | 03-07-2019 |
| Pagina | 3 |

| | |
|-------------------------------|-----|
| Aantal dozen per slag | 8 |
| Totale hoogte per pallet (cm) | 194 |

Verpakking

| | Omsc hr. | Gewic ht (g) | Mater iaal | L (mm) | B (mm) | Dikte (mm) |
|-----------------------|---------------------|-----------------|--|--------|--------|---------------|
| Primaire verpakking | Foil bag LDPE | 16 | Low Densit y Polye thyleen | 320 | 240 | 0.07 |
| Secundaire verpakking | 5KG AUTO DOOS | 366 | Karton | 389 | 288 | 137 |

Fysieke normen

Ondanks goede zorgen om alle graat te verwijderen, kunnen er graatjes zijn achtergebleven. (max 1/100g, <10mm in de lengte)
Vinnen, bloedplekken en kuit zijn niet acceptabel. (max. <0,5cm²/kg)

Alle producten dienen vrij te zijn van vreemd materiaal, zoals: hout, plastic, glas, etc.

Alle producten zijn metaal gedetecteerd. Producten mogen geen verschijnselen van uitdroging of vriesbrand vertonen.

Vrij van parasieten en wormen in elk afmetingen (max. 1 parasitaire, nematode of worm per kg)

Vrij van huid residuen en blank / wit membraan (max. 200 mm² / kg)

Gemaakt/verpakt in een afdeling waar ook schaal-en schelpdieren en weekdieren wordt verwerkt

Vanwege de aard van het productie proces, kan bij geglaceerde producten de glacering tot 5% afwijken

Microbiologische standaarden

| | Target | Critical |
|------------------------|----------------|------------------|
| Totaal kiemgetal | <500.000 kve/g | <1.000.000 kve/g |
| Enterobacteriaceae | <1.000 kve/g | <10.000 kve/g |
| E.Coli | <10 kve/g | <100 kve/g |
| Listeria monocytogenes | <10 kve/g | <100 kve/g |
| Fecale coliformen | <100 kve/g | <1.000 kve/g |
| Salmonella | Afwezig in 25g | Afwezig in 25g |
| Staphylococcus Aureus | <1.000 kve/g | <10.000 kve/g |

Genetisch gemodificeerde organismen

Product is vrij van GMO stoffen

MSC Scholgoujons, gepaneerd en vorgebakken

Datum aangemaakt 02-07-2019
Datum opmaak 03-07-2019
Datum afgifte 03-07-2019
Pagina 4

Microbiologisch commentaar

Er zijn geen microbiologische grenswaarden vastgesteld in de Europese regelgeving ten aanzien van rauwe visproducten. Dit wordt zo vermeld in Richtlijn 2073/2005 van de Europese Commissie. De in deze specificatie vermelde microbiologische grenswaarden zijn uitsluitend bedoeld als een indicatie van de kwaliteit en kunnen onder geen beding grond zijn voor het retour zenden van geleverde goederen. Microbiologische en chemische analyseresultaten van een bepaald product dienen uitgevoerd te worden op vijf verschillende en onafhankelijk gekozen monsters.

Toepasselijke wetgeving

Productie, levering en verkoop moet worden uitgevoerd volgens Europese en nationale wetgeving.

General Food Law (General Food Regulation, (EC) 178/2002)

Regulation EC 2003/89/EC indication of the ingredients of food.

Regulation EC 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Regulation EC 1830/2003 on traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of genetically modified food and feed and amending Directive 20.

Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene.

Regulation (EC) 853/2004 (specific hygiene rules for food of animal origin).

Regulation (EC) 1881/2006 laying down the maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Regulation 1169/2011

Regulation (EU) No 1379/2013 of 11 December 2013 on the common organisation of the markets in fishery and aquaculture products, amending Council Regulations

Toelatingsnummer overheid: NL 6106 EG

Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs]

BRC en IFS gecertificeerd

Informatie herkomst en vangst

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Vangstgebied | Noord-Oost Atlantische Oceaan |
| FAO zone | 027 |
| ICES | IV Noordzee |
| Vangstmethode | Trawlnetten |
| Land van herkomst | Nederland |
| Extra informatie | |

Deze technische specificatie en de eventuele begeleidende documenten of gerelateerde bijlage(n) bevatten vertrouwelijke informatie bestemd voor een specifieke persoon of bedrijf. Deze informatie is vertrouwelijk en beschermd door de wet. Als u niet de beoogde geadresseerde bent, wordt u hierbij gewaarschuwd dat elke openbaarmaking, het kopiëren of verspreiden, of het nemen van een actie op basis van de inhoud van deze informatie strikt verboden is. U wordt verzocht om ons onmiddellijk op de hoogte te stellen als de



Van der Lee Seafish BV

Schulpengat 2 8321 WC Urk | P.O.Box 65 8320 AB Urk-Holland
T +31(0)527 689 010 F +31(0)527 684 402 info@vanderleeseafish.nl www.vanderleeseafish.nl
VAT No. NL8114.18.224.B03 Chamber of Commerce Lelystad 39037054

MSC Scholgoujons, gepaneerd en voorgebakken

| | |
|-------------------------|------------|
| Datum aangemaakt | 02-07-2019 |
| Datum opmaak | 03-07-2019 |
| Datum afgifte | 03-07-2019 |
| Pagina | 5 |

ontvangen informatie niet aan u is gericht.



Van der Lee Seafish BV

Schulpengat 2 8321 WC Urk | P.O.Box 65 8320 AB Urk-Holland
T +31(0)527 689 010 F +31(0)527 684 402 info@vanderleeseafish.nl www.vanderleeseafish.nl
VAT No. NL8114.18.224.B03 Chamber of Commerce Lelystad 39037054

MSC Scholgoujons, gepaneerd en voorgebakken

| | |
|-------------------------|------------|
| Datum aangemaakt | 02-07-2019 |
| Datum opmaak | 03-07-2019 |
| Datum afgifte | 03-07-2019 |
| Pagina | 6 |

Handtekening

R. Pasterkamp
QA-Manager