

Gekarameliseerde zalm



Algemene gegevens	
Productomschrijving	Gekarameliseerde zalm
Wetenschappelijke naam	Salmo salar
Soort	Zalm
Bedoeld gebruik	Dit product is geschikt voor alle bevolkingsgroepen mits rekening houdend met onderstaande vermelde allergenen.

Houdbaarheidsgegevens	
Minimale houdbaarheid	14 dagen na productie
Bewaartemperatuur	0-4 °C

Productomschrijving	
Herkomst/vangstgebied	Noorwegen
Vangstmethode	Aquacultuur
Sorteergewichten	1100g-1600g

Organoleptische specificaties	
Kleur	Lichtrood, oranje
Geur	Gerookte, gekarameliseerde frisse geur

Microbiologische specificaties af productie (eetbaar gedeelte)	
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	<100.000 kve/g
E.coli	<100
Coagulase positieve staphylococci	<1000
Salmonella spp.	Afwezig in 25 gr
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gr

Voedingswaarden per 100 gr	
Energie	252 Kcal / 1049 kJ
Vetten	17 g
- waarvan verzadigde vetten	3,3 %
Koolhydraten	1,8 g
- waarvan suikers	0,7 g
Eiwitten	22,7
Zout	2,7 g
Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties.

Fysicochemische eigenschappen	
Vrij van productvreemde deeltjes: visuele controle. Dit product heeft geen metaaldetectie ondergaan.	
Vrij van residuen van antibiotica.	
Vrij van chemische verontreiniging (reinigings- en ontsmettingsmiddelen en smeervet).	
Vrij van GGO's	
Dit product is niet doorstraald.	

Overige specificaties	
Omschrijving productie	Noorse gerookte en nadien gekarameliseerde zalm, in sneetjes, gaatloos, onder begassing, 1100-1600 g.
Ingrediënten	Zalm, zout, suiker, rook, peterselie, sesamzaad, citroen.
Bereidingswijze	Ready to eat. Ondanks zorgvuldig nakijken tijdens het productieproces, kan er in zeer zeldzame gevallen onbedoeld een graatje achterwege blijven.
Koelketen	Ononderbroken temperatuur 0-4 °C
Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers.
Verpakking	Plastic bak met folie, onder begassing.
Artikelnummer	Gekarameliseerde zalm (50011)
Etiket	Onder vermelding van EG-nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productiedatum, sortering, netto gewicht en productienummer.
Verkoopseenheid	Per stuk met een variabel gewicht van 1100 g en 1600 g.

Allergenen	
Vis	Aanwezig
Schaaldieren	Afwezig
Weekdieren	Afwezig
Glutenbevattende granen	Afwezig
Eieren	Afwezig
Aardnoten	Afwezig
Soja	Afwezig
Melk (inclusief lactose)	Afwezig
Noten	Afwezig
Selderij	Afwezig
Mosterd	Afwezig
Sesamzaad	Aanwezig
Zwavedioxide en sulfieten	Afwezig
Lupine	Afwezig
Opmerking	In het bedrijf wordt vis verwerkt.