

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	Haringfilet gemarineerd extra 25st
Latijnse benaming	Clupea Harengus
Erkenningsnummer	VE2005
Vangstgebied	Noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan, FAO27
Artikelnummer	LHar25
Productbeschrijving	Gemarineerde haringfilet in opgiet, kant-en-klaar
Soort verpakking	Emmer
Sortering	40-70gr/stuk
Inhoud	Bruto gewicht: 2.5kg – Netto uitgelekt gewicht: 1.1 kg

2. PRODUCT

Ingrediënten: **HARING**, zout, water, azijnzuur

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen
“met zoetstof(fen):”	Neen
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

3. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	+
Aardnoten	-
Soja	-
Melk, uitgezonderd lactose	-
Lactose	-
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

4. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

5. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	4
Bewaartemperatuur	°C	0	4
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max. 4°C		
Houdbaarheid	Dagen	120 dagen na productiedatum.	

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"

Voorbeeld: 19-5-2020

Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid

Aanduiding van de partij

Lot

Voorbeeld: 11566840312

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

6. PRODUCTKENMEKREN

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Totaal aëroob kiemgetal	3 000 000	30 000 000
Melkzuurbacteriën	300 000	30 000 000
E. Coli	300	3 000
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	100
Staphylococcus aureus	3 000	3 000

7. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g (uitgelekt gewicht)
energetische waarden	in kcal	178
	in kJoule	739
eiwitten	in gram	13
koolhydraten	in gram	0
waarvan suikers	in gram	0
vetten	in gram	14 (max 20)*
waarvan verzadigd	in gram	4
zoutgehalte	in gram	1.7

- De hoeveelheid vet kan variëren afhankelijk van de periode van de vangst

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Anja De Booser Kwaliteitsdienst
Versie & datum	Versie 01/2020 09/06/2021