

PRODUCT

W29-2024

Smeerpaté terrine Sint-Hubert
1.5kg e

Pâté crème terrine Sint-Hubert
1.5kg e

BOOM		ARBRE
Varken (outbound)		Porc (outbound)
STAM		TRONC
Coupe		Coupe
TAK		BRANCHE
Pate		Pate
FAMILIE		FAMILIE
Kook		Cuit
SOORT		SORTE
Smeer		Crème

Smeerpaté terrine Sint-Hubert 1.5kg e

2045

Pâté crème terrine Sint-Hubert 1.5kg e

BESCHRIJVING

een paté van superieure kwaliteit, alom geprezen voor zijn smaak en smeerbaarheid

DESCRIPTION

un pâté d'une qualité supérieure, réputé pour son goût et sa facilité à tartiner

EIGENSCHAPPEN

licht verteerbaar

CARACTERISTIQUES

produit léger

goed smeerbaar, kleeft niet

facilement tartinable, ne colle pas

een volle, aangename smaak
smelt in de mond

goût agréable
fond dans la bouche

natuurlijke kleur

couleur naturelle

heerlijk op de boterham

savoureux sur le pain

met een zilveruitje het perfecte beleg voor een aperitiefhapje

avec un cornichon la garniture parfaite pour faire un amuse-gueule

PRODUCT

W29-2024

INGREDIËNTEN

varkenslever (26%), varkensvlees (23%), varkensvet, rijstbloem, MELK, Ei, ui, tomaat, zout, margarine, MELKEIWIT, dextrose, natuurlijk aroma (SOJA), kruiden en specerijen, plantaardige vezel, emulgator (E450, E451, E452), geleermiddel, (E412), antioxidant (E301), conserveermiddel (E250).

INGRÉDIENTS

Foie de porc (26%), Viande de porc (23%), gras de porc, farine de riz, LAIT, OEUF, oignon, tomate, sel, margarine, PROTEINES DE LAIT, dextrose, arôme naturel (SOJA), herbes et épices, fibres végétales, émulsifiant (E450, E451, E452), gélifiant (E412), antioxygène (E301), conservateur (E250).

VOEDINGSWAARDE

kcal/100g 298
kJ/100g 1230

VALEUR NUTRITIVE

kcal/100g
kJ/100g

CHEMISCHE SAMENSTELLING

zout 2.0% ±0.4
vet 27.5% ±5.5
waarvan verzadigd 11.0% ±3.3
eiwit 10.0% ±2
Koolhydraten 2.5% ±2.5
waarvan suikers 0.5% ±0.5

COMPOSITION CHIMIQUE

sel
mat. Grasse
dont saturés
protéines
glucides
dont sucres

CONDITIONERING / BEWARING

CONDITIONNEMENT / CONSERVATION

artikelnummer	2045		2045	numéro d'article
Beschrijving	Smeerpaté terrine Sint-Hubert 1.5kg e Pâté crème terrine Sint-Hubert 1.5kg e			description
EAN code	5410469020450		5410469020450	code EAN
verkoopseenheid	ST			unité de vente
gemiddeld gewicht (kg)	1.500		1.500	poids moyen (kg)
var gewicht, e-gewicht	e-gewicht/poids-e		e-gewicht/poids-e	poids variable, poids e
houdbaarheid (dagen)	60			DLC (jours)
bewaartemperatuur	0-4°C			temp. de conservation
kleur verpakking	Transparant / Transparente		Transparant / Transparente	couleur emballage
atmosfeer	vacuum/sous-vide			atmosphère
secundaire verpakking	bak/bac/doos/carton/ge el mandje		bak/bac/doos/carton/ge el mandje	emballage secondaire
# stuks / colli	10		10	# pièces / colis
# lagen / pallet	5/8/15		5/8/15	# couches / palette
# collis / laag	4/8/4		4/8/4	# colis / couche

Voor andere verpakkingshoeveelheden en conditioneringen, contacteer ons
Pour d'autres quantités d'emballage et conditionnements, contactez-nous

validatie klant	 Vleeswaren De Keyser t. +32 (0) 9 374 32 91 e-mail: vleeswaren@dekeyser.be	validation client
FIRMA		ENTREPRISE
NAAM		NOM
FUNCTIE		FUNCTION
DATUM		DATE
"gelezen en goedgekeurd"	Indien REMIC N.V. binnen de 14 dagen geen ondertekend exemplaar ontvangen heeft, wordt de specificatie door de klant stilzweigend goedgekeurd. Sans réponse réceptionné par REMIC N.V. dans les 14 jours qui suivent, nous considérons la spécification comme approuvée.	"lu et approuvé"

Monsternummer	325-2024-00037528	Datum	15/04/2024	Pagina 1/2
Beproeverslag	AR-24-JG-033033-01 / 325-2024-00037528			


Vleeswaren De Keyser

 Ter attentie van **Mevr Chantal Buysse**

 Groendreef 41
 9880 Aalter
 BELGIUM

Kopie aan : Mevr Sara Claeys (sara.claeys@dekeyser.be)

 Fax 09/374.16.34
 Email chantal.buysse@dekeyser.be

Onze referentie :	325-2024-00037528 / AR-24-JG-033033-01	Type :	EX
Datum ontvangst :	10/04/2024	Datum aanvang analyses :	10/04/2024
Monstername methode	methode klant		
Data aangeleverd door de klant			
Referentie klant :	SLICE paté crème 170g		
Identificatie van het analysemonster :	005-10508-519070		
Datum inkooporder :	09/04/2024	Uw referentie inkooporder :	lastenboek CARREFOUR
Toestand monster bij ontvangst	Gekoeld	Type matrix	Voedingsmiddel (food)
Artikelnummer	409170163 / 2283	lotnummer	113134
Gevraagde analyses :	AAB: Pakket 2 - microbiologie ABI: Sensorisch onderzoek		
Staalname/transport :	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		

Microbiologie - Hygiëne indicatoren	Resultaten
UMAML JG Totaal aëroob kiemgetal 30°C range 1e3 - 3e6 /g Methode : ISO 4833-1	
(a) Aëroob kiemgetal 30 °C	<1 000 kve/g
UM58M JG Enterobacteriaceae 30°C range 10-1e4/g Methode : AFNOR 3M 01/06-09/97	
(a) Enterobacteriaceae 30°C	< 10 kve/g

Microbiologie - Bederfindicatoren	Resultaten
UMKIY JG Melkzuurbacteriën 30°C range 1e3-3e6/g Methode : ISO 15214	
(a) Melkzuurbacteriën 30 °C	<1 000 kve/g

Microbiologie - Pathogenen	Resultaten
UMJII JG Coagulase pos Staphylococcen 37°C range 10-1e4/g Methode : ISO 6888-2	
(a) Coagulase positieve Staphylococcen 37°C	< 10 kve/g
UMYBD JG Confirmatie Salmonella PCR Methode : AFNOR EGS 38/01-03/15	
(a) Salmonella spp	Niet aangetoond /25 g
UML36 JG Listeria monocytogenes (afw/25 g) Methode : AFNOR BRD 07/04-09/98	
(a) Listeria monocytogenes	Niet aangetoond /25 g

Organoleptische analyses	Resultaten
JG100 JG Geur	
Geur	aanvaardbaar
JG102 JG Uitzicht	
Uitzicht	aanvaardbaar

HANDTEKENING



Steven De Groot

National Business Line Leader Food Testing Belgium

Rapport elektronisch gevalideerd door Hans Mattheeuws

Monsternummer	325-2024-00037522	Datum	25/04/2024	Pagina 1/5
Beproeversverslag	AR-24-JG-036388-01 / 325-2024-00037522			


Vleeswaren De Keyser

 Ter attentie van **Mevr Chantal Buysse**

 Groendreef 41
 9880 Aalter
 BELGIUM

Kopie aan : Mevr Sara Claeys (sara.claeys@dekeyser.be)

Fax 09/374.16.34

Email chantal.buysse@dekeyser.be

Onze referentie :	325-2024-00037522 / AR-24-JG-036388-01	Type :	EX
Datum ontvangst :	10/04/2024	Datum aanvang analyses :	11/04/2024
Monstername methode	methode klant		
Data aangeleverd door de klant			
Referentie klant :	SLICE paté crème 170g		
Identificatie van het analysemonster :	005-10508-519061		
Datum inkooporder :	09/04/2024	Uw referentie inkooporder :	lastenboek CARREFOUR
Toestand monster bij ontvangst	Gekoeld	Type matrix	Voedingsmiddel (food)
Artikelnummer	409170163 / 2283	lotnummer	113134
Gevraagde analyses :	AAS: Big 8 - Zout via Na - incl vezels - PVA5F		
Staalname/transport :	Clien/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		

Energetische waarde		Resultaten (onzekerheid)
Y5CEN	Y5 Energy values according EC R 1169/2011 Methode : Conform EU n°1169/2011	
	Energetische waarde (kcal)	304 kcal/100 g
	Energetische waarde (kJ)	1257 kJ/100 g

Hoofdc componenten		Resultaten (onzekerheid)
AAMG0	Y5 Totaal vet (Ethos methode) Methode : Eigen, Gravimetrie	
(a)	Totaal vet	28.4 (± 1.1) g/100 g
Y5CGL	Y5 Koolhydraatgehalte Methode : Berekening, Berekening	
	Koolhydraten (totaal)	2.7 g/100 g
	Koolhydraten	2.7 g/100 g
AA480	Y5 suikerprofiel Methode : Eigen, IC-PAD	
	Glucose	0.9 (± 0.7) g/100 g
	Fructose	< 0.2 g/100 g
	Sacharose	< 0.2 g/100 g
	Lactose	0.6 (± 0.4) g/100 g
	Maltose	< 0.2 g/100 g
	Som van reducerende suikers	1.5 (± 0.6) g/100 g
	Som van suikers (mono- en disacchariden) (g/100g)	1.5 (± 0.6) g/100 g
AA210	Y5 Totaal gehalte voedingsvezels Methode : Eigen, Enzymatisch-gravimetrisch	
(a)	Vezel inhoud	< 0.9 g/100 g
C0090	Y5 Eiwit Methode : Eigen, Kjeldahl (titrimetrie)	
(a)	Stikstof totaal	1.50 (± 0.08) g/100 g
(a)	Eiwit (Nx6.25) (Kjeldahl)	9.4 (± 0.5) g/100 g
AA001	Y5 Vocht, droogstoof bij 102-103°C Methode : Eigen, Thermogravimetrie	
(a)	Vocht	56.9 (± 0.8) g/100 g
(a)	Totaal vaste stoffen	43.1 g/100 g
AA009	Y5 As Methode : Eigen, Gravimetrie	
(a)	Ruw as	2.62 (± 0.22) g/100 g

Monsternummer	325-2024-00037522	Datum	25/04/2024	Pagina 2/5
Beproeverslag	AR-24-JG-036388-01 / 325-2024-00037522			

Minorcomponenten	Resultaten (onzekerheid)
Y5NA1 Y5 Sodium Methode : Eigen, ICP-OES	
(a) Natrium (Na)	0.854 (± 0.085) g/100 g
(a) Zout (ex Na)	2.135 (± 0.214) g/100 g

Vetzuurprofiel	Resultaten (onzekerheid)
Y525P Y5 Vetzuurprofiel (g/100 g) Methode : Eigen, Berekening	
(a) Verzadigde vetzuren	10.66 (± 0.96) g/100 g
(a) Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	11.79 (± 1.01) g/100 g
(a) Poly onverzadigde vetz.	4.59 (± 0.62) g/100 g
(a) Transvetzuren	0.06 (± 0.05) g/100 g
(a) Overige vetzuren	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a) Totaal vetzuren	27.12 (± 1.54) g/100 g
(a) Omega-3 vetzuren	0.36 (± 0.16) g/100 g
(a) Omega-6 vetzuren	3.97 (± 0.58) g/100 g
(a) Niet kwantificeerbare vetzuren	< 0.01 g/100 g
(a) C4:0 Boterzuur	0.01 (± 0.01) g/100 g
(a) C6:0 Caprinezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C7:0 Enanthinezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C8:0 Caprylzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C9:0 Pelargonzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C10:0 Caprinezuur	0.04 (± 0.04) g/100 g
(a) C11:0 Undecaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C11:1 Undecyleenzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C12:0 Laurinezuur	0.09 (± 0.07) g/100 g
(a) C12:1 omega-3 Lauroleïnezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C13:0 Tridecaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C13:1 Tridiceenzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C14:0 Myristinezuur	0.49 (± 0.19) g/100 g
(a) C14:1 (n-5c) Myristoleïnezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C14:1 (n-5t) Myristoleïnezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C15:0 Pentadecaanzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a) C15:1 (n-5c) Pentadecenezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C15:1 (n-5t) Pentadecenezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C16:0 Palmitinezuur	6.55 (± 0.75) g/100 g
(a) C16:1 (n-7c) Palmitoleïnezuur	0.61 (± 0.21) g/100 g
(a) C16:1 (n-7t) Palmitelaidinezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C17:0 Margarinezuur	0.08 (± 0.06) g/100 g
(a) C17:1 (n-7c) Heptadecaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C17:1 (n-7t) Transheptadecaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C18:0 Stearinezuur	3.33 (± 0.53) g/100 g
(a) C18:1 (n-6c)	< 0.01 g/100 g
(a) C18:1 (n-7c) Vacceenzuur	0.74 (± 0.24) g/100 g
(a) C18:1 (n-7t) Transvacceenzuur	< 0.01 g/100 g
(a) C18:1 (n-9c) Oliezuur	10.25 (± 0.94) g/100 g
(a) C18:1(n-9t)+C18:1(n-12t) Transoliezuur	0.06 (± 0.05) g/100 g
(a) C18:2 (9c,11t) Geconjugueerd linolzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a) C18:2 (n-6c) Linolzuur	3.77 (± 0.56) g/100 g
(a) C18:2 (n-6t) Linolaidinezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C18:2 t2 Linolaidinezuur	< 0.01 g/100 g
(a) C18:3 (n-3) Alfalinoleenzuur	0.31 (± 0.15) g/100 g
(a) C18:3 (n-6) Gammalinoleenzuur	0.03 (± 0.03) g/100 g
(a) C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0.01 g/100 g

Vetzuurprofiel		Resultaten (onzekerheid)	
Y525P	Y5	Vetzuurprofiel (g/100 g)	Methode : Eigen, Berekening
(a)		C18:4 (n-3) Moroctzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C19:0 Nonadecylzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C19:1 (n-12t) Transnonadeceenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C19:1 (n-9t) Transnonadeceenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C20:0 Arachidezuur	0.05 (± 0.05) g/100 g
(a)		C20:1 (n-9c) Gondoïnezuur	0.18 (± 0.11) g/100 g
(a)		C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c) Eicoseenzu	< 0.01 g/100 g
(a)		C20:2 (n-6c) Eicosadieenzuur	0.14 (± 0.09) g/100 g
(a)		C20:3 (n-3c) Eicosatrieenzuur	0.04 (± 0.04) g/100 g
(a)		C20:3 (n-6c) Eicosatrieenzuur	0.03 (± 0.03) g/100 g
(a)		C20:4 (n-6c) Arachidonzuur	0.18 (± 0.11) g/100 g
(a)		C20:5 (n-3c) Eicosapentaeenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C21:0 Heneicosaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:0 Beheenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:1 (n-11) Cetolzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:1 (n-9c) Erucazuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:1 (n-9t) Brassidinezuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:2 (n-6c) Docosadieenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) Docosatetraeenzuur	0.04 (± 0.04) g/100 g
(a)		C22:5 (n-3c) Docosapentaeenzuur	0.04 (± 0.04) g/100 g
(a)		C22:5 (n-6c) Docosapentaeenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C22:6 (n-3c) Docosahexaeenzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)		C24:0 Lignocerinezuur	< 0.01 g/100 g
(a)		C24:1 Nervonzuur	< 0.01 g/100 g
AA25P	Y5	Vetzuurprofiel	Methode : Eigen, GC-FID
(a)		Verhouding Omega-6/Omega-3 vetzuren	10.88
(a)		trans-vetzuren in het vet	0.21 (± 0.12) g/100 g fat
(a)		Verzadigde vetzuren (%totaal vetz)	39.28 (± 1.96) %
(a)		Niet kwantificeerbare vetzuren (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		Enkelvoudig onverzadigde vetzuren (%totaal vetz)	43.43 (± 2.06) %
(a)		Poly onverzadigde vetz. (%totaal vetz)	16.89 (± 1.28) %
(a)		Transvetzuren (%totaal vetz)	0.22 (± 0.13) %
(a)		Overige vetzuren (%totaal vetz)	0.07 (± 0.06) %
(a)		Omega-3 vetzuren (%totaal vetz)	1.34 (± 0.35) %
(a)		Omega-6 vetzuren (%totaal vetz)	14.63 (± 1.19) %
(a)		C4:0 Boterzuur (%totaal vetz)	0.05 (± 0.05) %
(a)		C6:0 Caprinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C7:0 Enanthinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C8:0 Caprylzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C9:0 Pelargoonzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C10:0 Caprinezuur (%totaal vetz)	0.14 (± 0.10) %
(a)		C11:0 Undecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C11:1 Undecyleenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C12:0 Laurinezuur (%totaal vetz)	0.34 (± 0.16) %
(a)		C12:1 omega-3 Laureleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C13:0 Tridecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C13:1 Tridiceenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C14:0 Myristinezuur (%totaal vetz)	1.82 (± 0.41) %
(a)		C14:1 (n-5c) Myristoleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)		C14:1 (n-5t) Myristoleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %

Monsternummer
Beproeversverslag
325-2024-00037522
AR-24-JG-036388-01 / 325-2024-00037522
Datum 25/04/2024
Pagina 4/5
Vetzuurprofiel
Resultaten (onzekerheid)
AA25P Y5 Vetzuurprofiel Methode : Eigen, GC-FID

(a)	C15:0 Pentadecaanzuur (%totaal vetz)	0.07 (± 0.06) %
(a)	C15:1 (n-5c) Pentadecaenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C15:1 (n-5t) Pentadecaenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C16:0 Palmitinezuur (%totaal vetz)	24.11 (± 1.53) %
(a)	C16:1 (n-7c) Palmitoleïnezuur (%totaal vetz)	2.26 (± 0.46) %
(a)	C16:1 (n-7t) Palmitelaidinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C17:0 Margarinezuur (%totaal vetz)	0.29 (± 0.15) %
(a)	C17:1 (n-7c) Heptadecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C17:1 (n-7t) Transheptadecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:0 Stearinezuur (%totaal vetz)	12.27 (± 1.09) %
(a)	C18:1 (n-6c) (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:1 (n-7c) Vaccœenzuur (%totaal vetz)	2.74 (± 0.50) %
(a)	C18:1 (n-7t) Transvaccœenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:1 (n-9c) Oliezuur (%totaal vetz)	37.76 (± 1.92) %
(a)	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t) Transoliezuur (%totaal vetz)	0.22 (± 0.13) %
(a)	C18:2 (9c,11t) Geconjugeerd linolzuur (%totaal vetz)	0.07 (± 0.06) %
(a)	C18:2 (n-6c) Linolzuur (%totaal vetz)	13.89 (± 1.16) %
(a)	C18:2 (n-6t) Linolaidinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:2 t2 Linolaidinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:3 (n-3) Alfaïnoleenzuur (%totaal vetz)	1.13 (± 0.32) %
(a)	C18:3 (n-6) Gammalinoleenzuur (%totaal vetz)	0.10 (± 0.08) %
(a)	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C18:4 (n-3) Moroctzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C 19:0 Nonadecylzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C19:1 (n-12t) Transnonadecœenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C19:1 (n-9t) Transnonadecœenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C20:0 Arachidezuur (%totaal vetz)	0.18 (± 0.11) %
(a)	C20:1 (n-9c) Gondoïnezuur (%totaal vetz)	0.67 (± 0.24) %
(a)	C20:1(n-9t)+ C18:2 (10t,12c)+ C20:1(n-15c) Eicosee	< 0.05 %
(a)	C20:2 (n-6c) Eicosadieenzuur (%totaal vetz)	0.52 (± 0.21) %
(a)	C20:3 (n-3c) Eicosatrieenzuur (%totaal vetz)	0.15 (± 0.10) %
(a)	C20:3 (n-6c) Eicosatrieenzuur (%totaal vetz)	0.11 (± 0.08) %
(a)	C20:4 (n-6c) Arachidonzuur (%totaal vetz)	0.65 (± 0.23) %
(a)	C20:5 (n-3c) Eicosapentaeenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C21:0 Heneicosaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C 22:0 Beheenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-11) Cetolzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-9c) Erucazuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-9t) Brassidinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C22:2 (n-6c) Docosadieenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C 22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) Docosatetraeenzuur (%)	0.14 (± 0.10) %
(a)	C22:5 (n-3c) Docosapentaeenzuur (%totaal vetz)	0.15 (± 0.10) %
(a)	C22:5 (n-6c) Docosapentaeenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C22:6 (n-3c) Docosahexaeenzuur (%totaal vetz)	0.06 (± 0.06) %
(a)	C24:0 Lignocerinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C24:1 Nervonzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %

Andere parameters
Resultaten (onzekerheid)
AAPCA Y6 Voorbereiding vlees en visproducten Methode : Eigen, Malen

Gewicht van het geanalyseerde staal 760.0 g
Controle staalhoeveelheid volgens NF V 04-416 Voldoende