

Produkt Visburger 50x100g (alaska pollak gepaneerd)																															
Artikelcode 156044897		Merk GREENLAND SEAFOOD		Origine Duitsland																											
EAN UV Master Karton 4 014 760 005 768		Houdbaarheidsdatum 18 maanden		Netto gewicht Portie 100g Karton 5kg																											
Gezondheids cert. DE NI 11102 EG					Verpakking zak 50 stuks 1 zak per karton																										
Omschrijving porties Alaska koolvisfilets, gesneden uit blokken visfilets, zonder graten**, gepaneerd, bevroren. ** Ondanks de speciale zorg om alle graten te verwijderen, kunnen er bij wijze van uitzondering enkele in dit product achterblijven. MSC gecertificeerd : ja MSC nummer : MSC-C-52512					Staat rauw, bevroren																										
Produkt afbeelding 																															
Samenstelling Ingrediënten lijst: Alaska Pollak filets (65%), tarwemeel, water, aardappelzetmeel, zout, gist, peper																															
Vis grondstof : Soort : Alaska Pollak Wetenschappelijke naam: Theragra chalcogramma Visgebied : Stille Oceaan A) Noordwest (FAO 61) of B) Noordoost (FAO 67) Vismethode : sleepnet Zie label na houdbaarheidsdatum voor het visserijgebied																															
Afwezigheid specifieke ingrediënten : Afwezigheid geïoniseerde ingrediënten  Geen GMO, geen kleurstoffen, geen bewaarmiddelen, geen anti-oxidanten, geen smaakversterkers, zonder kunstmatige aroma's, zonder sulfieten, zonder zoetstoffen, zonder palmolie.																															
Allergenen Allergenen: vis en tarwegluten			Kruisbesmetting Kan sporen bevatten van:																												
Nutritionele waarden per 100g <table style="width: 100%;"> <tr><td>Energie</td><td>553kj/130kcal</td></tr> <tr><td>Vet</td><td>0,6 g</td></tr> <tr><td>waarvan verzad</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>Koolhydraten</td><td>18,1 g</td></tr> <tr><td>waarvan suikers</td><td>2,9 g</td></tr> <tr><td>Vezels</td><td>1,5 g</td></tr> <tr><td>Proteïnen</td><td>12,4 g</td></tr> <tr><td>Zout</td><td>0,29 g</td></tr> <tr><td>Natrium</td><td>0,73 g</td></tr> </table>			Energie	553kj/130kcal	Vet	0,6 g	waarvan verzad	0,1 g	Koolhydraten	18,1 g	waarvan suikers	2,9 g	Vezels	1,5 g	Proteïnen	12,4 g	Zout	0,29 g	Natrium	0,73 g	Andere nutritionele informatie <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Verhouding proteïnen/vet</td> <td>20,7</td> </tr> <tr> <td>% vis grondstof</td> <td>65%</td> </tr> <tr> <td>Criteria GEMRCN</td> <td>Vis</td> </tr> <tr> <td>Frequentie over 20 maaltijden</td> <td>4/20 max</td> </tr> </table>			Verhouding proteïnen/vet	20,7	% vis grondstof	65%	Criteria GEMRCN	Vis	Frequentie over 20 maaltijden	4/20 max
Energie	553kj/130kcal																														
Vet	0,6 g																														
waarvan verzad	0,1 g																														
Koolhydraten	18,1 g																														
waarvan suikers	2,9 g																														
Vezels	1,5 g																														
Proteïnen	12,4 g																														
Zout	0,29 g																														
Natrium	0,73 g																														
Verhouding proteïnen/vet	20,7																														
% vis grondstof	65%																														
Criteria GEMRCN	Vis																														
Frequentie over 20 maaltijden	4/20 max																														
Bacteriologische limieten <table style="width: 100%;"> <tr> <th>Kiem</th> <th>Aanvaardbare waarde</th> <th>Absolute maximum waarde</th> </tr> <tr> <td>totale flora</td> <td><500 000 ufc/g</td> <td><1 000 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10 00 ufc/g</td> <td><100 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td><10 ufc/g</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>List.monocytogenen</td> <td>Abs dans 25g</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> </table>						Kiem	Aanvaardbare waarde	Absolute maximum waarde	totale flora	<500 000 ufc/g	<1 000 000 ufc/g	Enterobacteriaceae	<10 00 ufc/g	<100 000 ufc/g	E. coli	<10 ufc/g	<100 ufc/g	List.monocytogenen	Abs dans 25g	<100 ufc/g											
Kiem	Aanvaardbare waarde	Absolute maximum waarde																													
totale flora	<500 000 ufc/g	<1 000 000 ufc/g																													
Enterobacteriaceae	<10 00 ufc/g	<100 000 ufc/g																													
E. coli	<10 ufc/g	<100 ufc/g																													
List.monocytogenen	Abs dans 25g	<100 ufc/g																													

Produkt Visburger 50x100g (alaska pollak gepaneerd)																													
Artikelcode 156044897	Merk GREENLAND SEAFOOD	Origine Duitsland	Gezondheids cert. DE NI 11102 EG																										
Bereiding																													
Oven 		Friteuse  ak de porties bruin gedurende ongeveer 5 minuten in olie bij 180°																											
Pan  Bak de visfilets in een beetje vet op matig vuur gedurende ca. 4-5 minuten aan elke kant.		Microgolfoven 																											
Bewaring																													
Koelkast Compartment -6°C Compartment -12°C A -18°C		1 dag 1 week 1 maand Houdbaarheidsdatum : Zie datum op verpakking																											
Niet terug invriezen na ontdooiing !! Enkel gekookt opeten!																													
Logistieke informatie																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Nummer</th> <th>Netto gewicht</th> <th>Bruto gewicht</th> <th>Aantal stuks</th> <th>Afmetingen (in mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porties</td> <td>100g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verk.eenheid</td> <td>5kg</td> <td>5,18kg</td> <td>50 stuks</td> <td>281x240x131</td> </tr> <tr> <td>Laag</td> <td>70kg</td> <td>72,5kg</td> <td>14 kartons</td> <td>1200x800x131</td> </tr> <tr> <td>Pallet</td> <td>910kg</td> <td>968kg</td> <td>182 kartons</td> <td>1200x800x1857</td> </tr> </tbody> </table>					Nummer	Netto gewicht	Bruto gewicht	Aantal stuks	Afmetingen (in mm)	Porties	100g				Verk.eenheid	5kg	5,18kg	50 stuks	281x240x131	Laag	70kg	72,5kg	14 kartons	1200x800x131	Pallet	910kg	968kg	182 kartons	1200x800x1857
Nummer	Netto gewicht	Bruto gewicht	Aantal stuks	Afmetingen (in mm)																									
Porties	100g																												
Verk.eenheid	5kg	5,18kg	50 stuks	281x240x131																									
Laag	70kg	72,5kg	14 kartons	1200x800x131																									
Pallet	910kg	968kg	182 kartons	1200x800x1857																									
Master karton etiket																													
ALASKA-SEELACHS FILETPORTIONEN PANIERT/ PORTIONS DE FILETS DE COLIN D' ALASKA PANÉES / ALASKA KOOLVISFILET PORTIES GEPAANEERD Alaska-Seelachs Filetportionen, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei**, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. ** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. / Portions de filets de Colin d'Alaska, découpées à partir de blocs de filets de poisson, sans arête**, panées, surgelées. ** Malgré un soin tout particulier pour enlever toutes les arêtes, quelques-unes peuvent exceptionnellement subsister dans ce produit. / Alaska koolvisfilet, uit visblokken gesneden, grätenarm**, gepaneerd, diepgevroren. **Ondanks zorgvuldige controle kan er nog een enkel graatje voorkomen. ZUTATEN: Alaska-Seelachsfilet* (85%), Weizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Hefe, Pfeffer. *Alaska-Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>) gefangen im A-Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Ochotskisches Meer) oder B-Nordpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze. Genaues Fanggebiet siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum. ZUBEREITUNG: Tiefgefroren zubereiten. In der Pfanne: Die Portionen mit etwas Fett bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten von jeder Seite braten. In der Friteuse: Die gefrorenen Filets in 180°C heißem Fett ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. INGRÉDIENTS: Filets de Colin d'Alaska* (85%), farine de blé, eau, amidon de pomme de terre, sel, levure, poivre. *Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) pêché au chalut en Océan Pacifique A-Nord-Ouest (FAO 61) ou B-Nord-Est (FAO 67). Pour déterminer la zone de pêche utilisée, voir la lettre suivant la date limite de durabilité minimale. PRÉPARATION: sans décongélation préalable. A la poêle: Poiler les filets de poisson avec un peu de matière grasse à feu moyen pendant env. 4-5 minutes de chaque côté. A la friteuse: Faire dorer les portions pendant 5 minutes environ dans une huile à 180°C. INGREDIENTEN: Alaska koolvisfilet* (85%), tarwemeel, water, aardappelzetmeel, zout, gist, peper. *Alaska koolvis (<i>Theragra chalcogramma</i>) gevangen in A- het noordwestelijke deel van de Stille Oceaan (FAO 61) of B- het noordoostelijke deel van de Stille Oceaan (FAO 67). Met trawlnetten gevangen. Vangstgebied A of B: zie letter achter houdbaarheidsdatum. BEREIDING: diepgevroren bereiden. In de koekenpan: Met een beetje vet op matige vlam aan iedere zijde ca. 4-5 minuten lang braden. Friteuse: De bevroren porties in 180° C heet vet ca. 5 minuten goudbruin bakken. Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht: 5000 g (ca. 50 x 100 g) Transportieren en lagern bij minstens -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé! Transporteren en bewaren bij minimum -18°C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen! Hergestellt in Deutschland/Produit en Allemagne/Geproduceerd in Duitsland Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Fütstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu  MSC-C-52512 www.msc.org Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr Uit een MSC gecertificeerde duurzame visserij. www.msc.org/nl Ø Nährwerte pro 100 g/Werteurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Ø Voedingswaarde per 100 g: <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Energie:</td> <td>553 kJ / 130 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett/Matières grasses/Vetten:</td> <td>9,8 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren:</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate/Glucides/Koolhydraten:</td> <td>18,1 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers:</td> <td>2,9 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe/Fibres/Vezels:</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß/Protéines/Eiwitten:</td> <td>12,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salz/Sel/Zout:</td> <td>0,73 g</td> </tr> </table> Lot: 5035 / Y Bei -18°C mindestens haltbar bis/ A -18°C, à consommer de préférence avant le/ Bij -18°C ten minste houdbaar tot: 04.07.2016 / A  (01)04014760005768(15)160704(10)5035(3102)000500					Energie:	553 kJ / 130 kcal	Fett/Matières grasses/Vetten:	9,8 g	davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren:	0,1 g	Kohlenhydrate/Glucides/Koolhydraten:	18,1 g	davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers:	2,9 g	Ballaststoffe/Fibres/Vezels:	1,5 g	Eiweiß/Protéines/Eiwitten:	12,4 g	Salz/Sel/Zout:	0,73 g									
Energie:	553 kJ / 130 kcal																												
Fett/Matières grasses/Vetten:	9,8 g																												
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren:	0,1 g																												
Kohlenhydrate/Glucides/Koolhydraten:	18,1 g																												
davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers:	2,9 g																												
Ballaststoffe/Fibres/Vezels:	1,5 g																												
Eiweiß/Protéines/Eiwitten:	12,4 g																												
Salz/Sel/Zout:	0,73 g																												
Pallet Schema																													
Pallet scheme: Pallet type EURO 13 layers per pallet 14 units per layer 182 units per pallet pallet dimensions: length 1200 mm width 802 mm height 1857 mm    																													