

PRODUCTSPECIFICATIES

SPECIFICATIONS DU PRODUIT

PRODUCTSPECIFICATIONS

ALGEMENE PRODUCTGEGEVENS - DONNEES GENERALES DU PRODUIT - GENERAL PRODUCTSPECS

nederlands/français/anglais

Productbenaming - Nom du Produit - Productname	Vispanmix - Diepvries Mélange de cassolette de poisson - Surgelé	
Gadus artikelnummer - Numéro d'article Gadus - Gadus reference	7959920	
Wetenschappelijke naam - Nom scientifique - Scientific name	Salmo salar - Gadus morhua - Limanda aspera	
Beschrijving product-Description du produit- description of product	Mengeling van 35% zalm, 35% kabeljauw en 30% schar	
Oorsprong/kweek - Origine/Elevage - Origin/Farm - Vangstmethode - Catchmethod	Zalm : Aquacultuurproduct van Noorwegen Kabeljauw : FAO27.1 Barentsz Zee en FAO27.2 Noorse Zee Schar : FAO67 Noordoostelijk deel Stille oceaan Kabeljauw en Schar : vangstmethode trawlnetten	
Atmosfeer-atmosphère-atmosphere : <i>normaal-normale / vacuüm-sous vide / gemodificeerd-modifié-modified</i>	normale atmosfeer	
Verkoopseenheden/karton - Unités de vente/colis - Number of units per outer case	10 zakken per karton	
Netto eenheidsgewicht-Poids net de l'unité- Nett weight	10 x 0,9kg	
Bruto eenheidsgewicht-Poids brut-Gross weight	10 x 1kg	
Ean code 13 - Code ean 13	5413661705958	
Intrastatcode - Numéro tarif douanier - Customs tarif number	16052110	
Ean code 128 - Code ean 128		NEE
Lotnummer+ traceerbaarheid - Numéro de lot + traçabilité - Lotnumber + traceability	JA	
Leverperiode/beschikbaarheid - Période de livraison/disponibilité - Delivery period/availability	maandag t.e.m. vrijdag	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN-CHARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES-ORGANOLEPTICAL SPECS

Garantie grondstof / garantie matière première / guarantee main resource	diepgevroren product; juiste vissoort en maat
Textuur - Texture	Stevige textuur / schar is iets zachter
Kleur - Couleur - Color	typische rode kleur zalm en typische witte kleur voor kabeljauw en schar
Smaak - Goût - Taste	Typische smaak vrij van vreemde smaken en smaakstoffen
Voorkomen / Apparance / appearence /	Onbeschadigde stukjes filets, goed gefileerd, ontgraat en ontveld product
Reuk - Odeur - Smell	Typische geur, geen afwijkingen

INGREDIENTEN IN AFNEMENDE VOLGORDE - INGREDIENTS EN SEQUENCE DEGRESSIVE - INGREDIENTS IN REDUCING SEQUENCE

	<i>gewicht - poids - weight (g)</i>	<i>% in afgewerkt product - en produit fini - of finished product</i>
* Visstukjes *	9000	90%
water(glacering) / l'eau(glaçage) / water(glaze)	1000	10 %
totaal-total netto =		10000 g = 100%

BEWARING - CONSERVATION
nederlands/français/anglais

Aanleveringstemperatuur - Température de livraison - Temperature at delivery	(- 16,0) °C - (- 20,0) °C (diepgevroren / congelé / frozen)
Min en max. bewaartemperatuur - Température min. et max. de stockage - Min. and max. conservationtemperature	- 18,0°C (diepgevroren / congelé / frozen)
Minimale houdbaarheid bij aanlevering - Date limite minimale lors de la livraison - Minimum DLC at delivery	90 dagen
Houdbaarheid klant - Date limite de consommation - LDC client	Zie houdbaarheidsdatum product

VERPAKKING - EMBALLAGE - PACKAGING

nederlands/français/anglais

<i>Gedetailleerde beschrijving van de primaire verpakking - Emballage primaire description détaillée- Detailed description primary packaging</i>	plastieken zak / un sac plastique / a plastic bag	
Materialen : Afmetingen - Dimensions	zak / sac / bag: 370 mm x 230mm	
Materialen : Gewichten - Poids net - Net weights	15 g	
Etiket : Afmetingen en Gewichten - Etiquette : Poids et dimensions - Label : Weights and dimensions	nvt	
Recycleerbaar - Recyclage - Recyclable	JA	
Lotnummer primaire verpakking - Numéro de lot de l'emballage primaire - Lotnumber of primary packaging		NEE

<i>Gedetailleerde beschrijving secundaire verpakking- Emballage secondaire description détaillée - Detailed description secondary packaging</i>	kartonnen doos / boîte en carton / carton box	
Materialen : Afmetingen - Dimensions	585x385x210mm	
Materialen : Gewichten - Poids net - Net weights	797,7g	
Etiket : Afmetingen en Gewichten - Etiquette : Poids et dimensions - Labels : Weights and dimensions	82,5 x 140 mm; 1,6 g	

<i>Gedetailleerde tertiaire verpakking beschrijving - Emballage tertiair description détaillée - Detailed description tertiair packaging</i>	nvt	
Aantal kartons/laag - Nombre de cartons/couche - Number of cartons per	4	
Aantal lagen/palet - Nombre de couches/palette - Number of layers/palet	7	
Aantal kartons/palet - Nombre de carton/palette - Number of cartons per palet	28	
Afmetingen + gewicht palet - Dimension et poids de la palette - Dimensions and weight of palet	800 x 1200 x 144mm - 23kg	
Type palet - Type de palette - Type of palet	EURO	PLASTIEK / PLASTIC
Gewicht wikkelfolie - Poids folie - Weight of folio	500 g	

VOEDINGSWAARDEN - VALEURS NUTRITIVES - NUTRITION VALUE / 100 g	
Energetische waarde - valeur énergétique - Energy kcal (kJ)	127 kcal (530kJ)
Eiwitten - Protéines - Proteines g	17,5
Koolhydraten - Glucides - Carbohydrates g	0
waarvan suikers - nombre de sucres - sugars g	0
Vetstoffen - Lipides - Fats g	6,3
waarvan verzadigde vetzuren	12,6
Zetmeel g	0
Vezels - Fibre - Fg	0
Natrium - sodium mg	63

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMICAL - CHEMICAL AND PHYSICAL SPECS		
	Target	+/- Tolerance
Temperatuur - Température - Temperature	- 18 °C	+/- 2,0 °C
ABTV-grenswaarden - ABTV valeur-limite - TVB determination	25	max. 35 mg stikstof-azote-nitrogen/100g vlees-viande-meat
Gewicht - Poids - Weight	10 x 1000 g	Max.: + 100 g
Nematoden; parasieten / nématodes; parasites / Nematodes; parasites	< 1 / kg	0
pH-waarde/ valeur de pH / pH value	6,5	+/- 0,3
Toxische gegevens / Information toxique / Toxic information (EU regulation 221/2002(revision of 466/2001) EU regulation 2377/90 (and the following revisions))	voldoet aan de wettelijke normen voor zware metalen, toxines, en andere chemische residuen / répond aux normes législatives pour métaux lourds, toxiques et résidus chimiques / Is in regulation with the legal standards of heavy metals; toxins and other chemical residues	
Fysische eigenschappen / caractéristiques physique / physical data	vrij van vreemde voorwerpen en parasieten(visuele controle)/libre des produits étrangers et des parasites(contrôle visuel)/free of strange objects and parasites(visual control)	
Metalen / Métaux / Metals	vrij van magnetische en niet-magnetische metalen / libre de métaux magnétique et non-magnétique / free of magnetic and non-magnetic metals	
Doorstraling / Ionisation	het product is niet doorstraald / le produit n'est pas ionisé / the product hasn't been ionised	
Genetische modificatie - Modification génétique - Genetic manipulated organisms		NEEN / NON / NO

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN - CHARACT. MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL SPECS			
	m (D)	M(T)	uvd
Totaal kiemgetal - Microorganismes aérobies - Total plate count (20°C) /g	300 000	3.000.000	3.000.000
Melkzuurbacterien - Lactic acid bacteria	300	3000	3000
Faecal coli/E. Coli /g	30	300	300
Gisten - Levures - Yeasts /g	300	3000	3.000
Schimmels - Moisures - Moulds	300	3000	3000
Staphylococcus aureus /g	300	3000	3000
Salmonella spp	abs/25 g	abs/25 g	abs/25 g
Listeria monocytogenes	abs/25 g	<100/g	<100/g

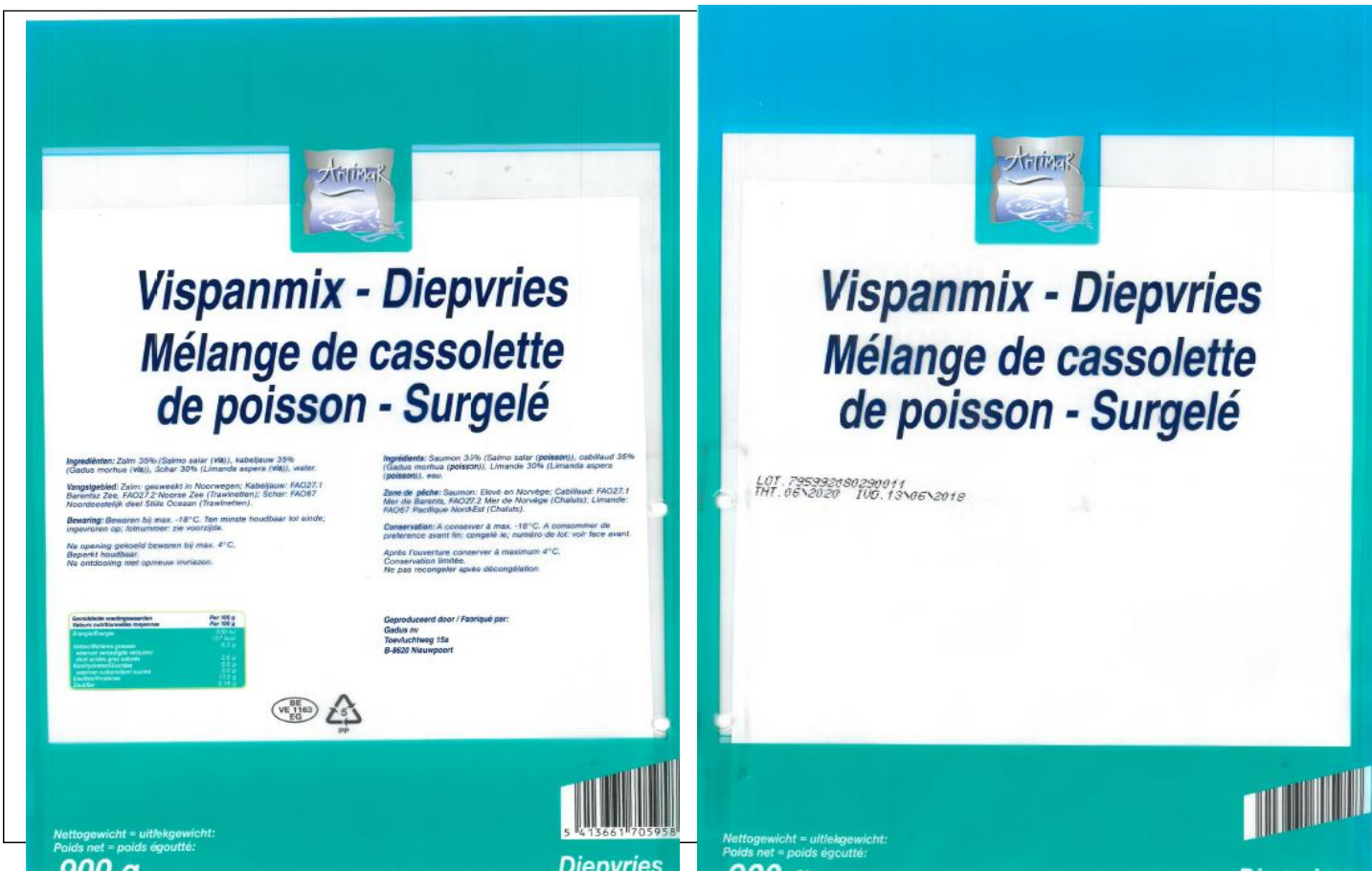
m= richtwaarde, valeur indicative, pilot value

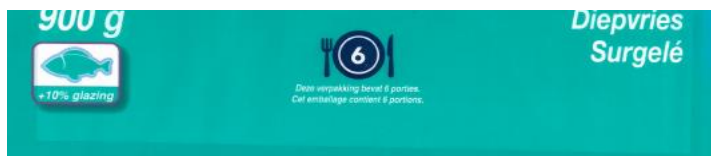
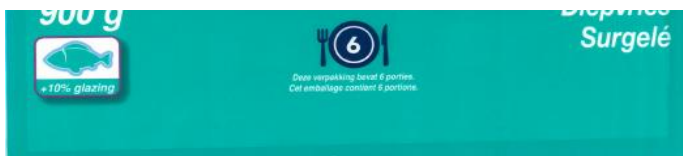
uvd=uiteerste vervalddat.;date limite de consommation;last day of consumption

M = tolerantie (norm ex-GADUS), tolérance, tolerance

nvt = niet van toepassing ; ne pas applicable; not to apply

Voorbeeld - Exemple - Example





BEREIDINGSWIJZE - MODE DE PREPARATION - PREPARATION

nederlands/français/anglais

bakken in de pan

Overzicht aanwezigheid v/d 14 hoofdallergenen voor de VAP/MAP en DV artikelen

+ = aanwezig / present /// - = niet aanwezig / absence / absent /// X = kan sporen bevatten van/peut contenir des traces/traces of

	+	-	X
melk en producten op basis van melk(incl. lactose)		-	
Eieren en producten op basis van eieren		-	
Soja en producten op basis van soja		-	
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan)		-	
Vis en producten op basis van vis	+		
Schaal- en schelpdieren / Crustacés / Crustaceans			X
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-	
Zwavel dioxide en Sulfiten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2		-	
Selderij en producten op basis van selderij		-	
Mosterd en producten op basis van mosterd		-	
Lupine		-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren			X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-	
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten		-	

DOELGROEP - GROUPE VISE - CONSUMER GROUP

nederlands/français/anglais

Dit product is niet speciaal bedoeld voor bepaald bevolkingsgroepen(zie ook ALBA en allergenen lijst) / Ce produit n'est pas spécial pour certain groups de la population(voir aussi la liste allergenes et ALBA) / The product isn't specific for certain groups of the population(see also alba and allergenes list)

FOTO VAN PRODUCT - FOTO DU PRODUIT - PRODUCT PICTURE



klaargemaakt mits
toevoeging ingrediënten



AANVULLENDE INFORMATIE - INFORMATION COMPLEMENTAIRE - COMPLIMENTARY INFORMATION

De informatie in dit document is naar ons beste weten geldig en correct. Echter geen enkele waarborg of garantie kan afgeleid worden uit de informatie die dit document bevat	
Certificaten / certificats / Certificates	IFS / ACS / ASC / MSC / BIO
Quality Manager / Frozen Cat. Manager – Buying Manager Non-Food	Karel Ghyselbrecht / Nikolaas Vermaut
Datum en handtekeningen - date et signatures - date and signatures	17/02/2023
Stempel - Cachet - Stamp	GADUS NV Toevluchtweg 15A B-8620 – NIEUWPOORT Tel. +32 (0) 58 22 39 00 www.gadus.be BTW BE 0439 570 544