

PRODUCT/ PRODUIT/ PRODUCT :	Torpedo, gepelde gepaneerde vannamei garnalen (met staartstuk), iqf/ Torpédo, crevettes vannamei décortiquées panées (avec queue), iqf/ Torpedo, breaded peeled vannamei shrimp (tail-on), iqf
--	--

Algemene gegevens/ Identification du produit/

General information

Producttype/ Type de produit/ Product type	Rauw, gepaneerde/ Crues, panées/ Raw, breaded
Wetenschappelijke naam/ Dénomination scientifique/ Scientific Name	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Grootte/ Taille/ Size	26/30
Panko	Geel / Jaune / Yellow
Verpakking/ Emballage/ Packing	12 x 800 g
Merk/ Marque/ Brand	Ebi
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	800 g
Oorsprong/Origine/Origin	Vietnam
Productiemethode/ Méthode de production/ Production method	Aquacultuur/ Aquaculture/ Aquaculture
Gekweekt in/ Élevé en/ Farmed in	Vietnam
Vangstgebied/ Zone de capture/ Catch area	N/A
Vangstmethode/Méthode de capture/Catching method	N/A
Duurzaamheidslabel/ Label écologique/ Sustainability label	N/A
Fabrieksnummer/ Numéro d'usine/ Factory number	DL 602
HS-code	160521
CN-code	16052110



INGREDIËNTEN & ALLERGENEN/ INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES/ INGREDIENTS & ALLERGENS

Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients

GARNALEN (SCHAALDIEREN) 40% [stabilisatoren (E451, E452), zuurteregelaar (E330, E331), zout], Wit paneermeel, gele paneermeel 32% [TARWEmeel, plantaardig vet, suiker, gist, zout, broodverbeteraar {(maïzetmeel, kleurstoffen (E170i), verstevigingsmiddel (E516), antioxidant (E300), smaakversterker (E1100i), annatto (E160bii))}, Panering 28% [TARWEmeel, water, tapiocazetmeel, verdikkingsmiddel (E1420), kleurstoffen (E170), suiker, zout, verdikkingsmiddel (E412), smaakversterker (E635)], Palmolie/

CREVETTES (CRUSTACÉS) 40% [stabilisants (E451, E452), correcteur d'acidité (E330, E331), sel], Chapelure blanche, chapelure jaune 32% [farine de BLÉ, graisse alimentaire, sucre, levure, sel, améliorant de panification {(amidon de maïs, colorants (E170i), agent raffermissant (E516), antioxydant (E300), exhausteur de goût (E1100i), rocou (E160bii))}, Panure 28% [farine de BLÉ, eau, amidon de tapioca, agent épaississant (E1420), colorants (E170), sucre, sel, épaississant (E412), exhausteur de goût (E635)], Huile de palme/

SHRIMP (CRUSTACEANS) 40% [stabilizers (E451, E452), acidity regulator (E330, E331), salt], White breaded crumb, yellow breaded crumb 32% [WHEAT flour, shortening, sugar, yeast, salt, bread improver {(corn starch, colouring agent (E170i), firming agent (E516), antioxidant (E300), flavor enhancer (E1100i), annatto (E160bii))}, Breeding 28% [WHEAT flour, water, tapioca starch, thickening agent (E1420), colouring agent (E170), sugar, salt, thickener (E412), flavor enhancer (E635)], Palm oil

Allergeneninformatie/Information allergènes/Allergens information

	Aanwezig/ Présent/ Present	Afwezig/ Absent/ Absent
Granen (gluten)/ Céréales (gluten)/ Cereals (gluten)	x	
o tarwe/ blé/ wheat	x	
o rogge/ seigle/ rye		x
o gerst/ orge/ barley		x
o haver/ avoine/ oats		x
Schaaldieren/ Crustacés/ Crustaceans	x	
Ei/ Oeuf/ Egg		x
Vis/Poissons/Fish		x
Aardnoten (pinda's)/ Arachides (Cacahuètes)/ Peanuts		x
Soja/ Soja/ Soybeans		x
Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs		x
Melk/ Lait/ Milk		x
Noten/ Fruits à coques/ Nuts		x
o amandelen/ amandes/ almonds		x
o hazelnoten/ noisettes/ hazelnuts		x
o walnoten/ noix/ walnuts		x
o cashewnoten/ noix de cajou/ cashews		x
o pecan/ noix de pécan / pecans		x
o paranoten/ noix du Brésil/ brazil nuts		x
o pistachenoten/ pistaches/ pistachios		x
o macademianoten/ noix de macadamia, du queensland/ macadamia or queensland nuts		x
Selderij/ Céleri/ Celery		x
Mosterd/ Moutarde/ Mustard		x
Sesam/ Graines de sésame/ Sesame		x
Sulfiet/ Sulfites/ Sulphites (E220 t/m E228) >10 ppm		x
Lupine/ Lupin/ Lupine		x

VOEDINGSWAARDEN, SENSORISCHE EN MICROBIËLE INFORMATIE / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES, SENSORIELLES ET MICROBIOLOGIQUES / NUTRITIONAL, SENSORY & MICROBIAL INFORMATION

Voedingswaarde per 100 g/ Valeur nutritive par 100 g/ Nutritional value for 100 g	
Energie/ Énergie/ Energy	586 kJ/140 kcal
Vetten/Lipides/Fats	1.0 g
waarvan verzadigde vetten/ dont acides gras saturés/ of which saturates	0.5 g
Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrates	23.0 g
waarvan suikers/ dont sucres/ of which sugars	2.0 g
Eiwitten/ Protéines/ Protein	9.0 g
Zout/ Sel/ Salt	0.39 g
De waarden kunnen variëren afhankelijk van het seizoen en de herkomst/ Les valeurs peuvent varier en fonction de la saison et de l'origine/ Values may vary depending on season and origin	

Organoleptische gegevens/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic information	
Kleur/ Couleur/ Colour	Specifiek / Spécifique/Specific
Geur/ Odeur/ Smell	Specifiek, vers, niet afwijkend/Spécifique, frais, aucune deviation/Specific, fresh, not divergent
Smaak/ Saveur/ Taste	Specifiek, vers, niet afwijkend/Spécifique, frais, aucune deviation/Specific, fresh, not divergent
Textuur/ Texture/ Texture	Specifiek / Spécifique/Specific

Fysicochemische parameters/ Paramètres physicochimiques/ Physicochemical parameters	
Ionisatie/ Ionisation/ Ionization	Neen/ Non / None
Genetisch gemodificeerd organisme (GGO) / Organisme génétiquement modifié (OGM) / Genetically Modified Organism (GMO)	Geen GGO/ Non OGM/ No GMO
Vreemde voorwerpen/ Objets étrangers/ Foreign objects	Afwezig/ Absent/Absent
Chemische en toxische residu's/ Résidus chimiques et toxiques/ Chemical and toxic residues	Afwezig/ Absent/Absent
Graten/Arêtes/Bones	Afwezig/ Absent/Absent

Microbiologische normen/ Critères microbiologiques/ Microbiological specifications		
Micro-organisme/ Micro-organism/ Micro-organism	Type criterium/ Type de critère/ Type of criteria	Norm/ Norme/ Standard
<i>Salmonella</i> spp.	Voedselveiligheid/ Sécurité alimentaire/ Food safety	Afwezig in 25 g / Absente dans 25 g/ Absent in 25 g (n=5, c=0)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Voedselveiligheid / Sécurité alimentaire/ Food safety	< 100 cfu/g (n=5, c=0)
<i>Escherichia coli</i>	Proceshygiëne / Hygiène de proceed/ Process hygiene	≤ 100–1000 cfu/g (n=5, c=2)
Totale Aerobe Kiemgetal / Flore aérobie totale/ Total Viable Count	Proceshygiëne (indicatief)/ Hygiène de procédé (indicatif)/ Process hygiene (indicative)	≤ 10 ⁶ cfu/g

VERPAKKING, PALLETISERING & CONSERVERING/ EMBALLAGE, PALETTISATION ET CONSERVATION/ PACKING, PALLETIZING & CONSERVATION

Verpakking/ Emballage/ Packing	Primaire verpakking/ Emballage primaire/ Primary packing	Secundaire verpakking/ Emballage secondaire/ Secondary packing
EAN	5420076409005	15420076409002
Eenheid/ Unité/ Unit	N/A	12
Afmeting (l x b x h) in mm/ Dimension (l x l x h) en mm/ Dimension (l x w x h) in mm	230 x 185 x 52	390 x 249 x 350
Samenstelling/ Composition/ Composition	Bedrukte binnenvpakking/ Boîte intérieure imprimée/ Printed inner box	Bedrukte kartonnen doos/ Carton imprimé/ Printed carton
Gewicht van het product/ Poids du produit/ Product weight	800 g	9.6 kg
Gewicht verpakkingsmateriaal/ Poids des matériaux d'emballage/ Packing weight	114 g	638 g

Pallet/ Palette/ Pallet	
Type pallet/ Type de palette/ Pallet type	Euro
Afmeting (l x b x h) in mm/ Dimension (l x l x h) en mm/ Dimension (l x w x h) in mm	1200 x 800 x 1800
Karton per pallet/ Cartons par palette/ Carton per pallet	45
Aantal stuks per pallet/ Nombre d'unités par palette/ Units per pallet	540
Gewicht van het product (kg)/ Poids du produit (kg)/ Product weight (kg)	432
Gewicht verpakkingsmateriaal (kg)/ Poids des matériaux d'emballage (kg)/ Packing weight (kg)	90
Totaalgewicht (kg)/ Poids total (kg)/ Total weight (kg)	522

Bewaring/ Conservation/ Conservation	
Koelkast/ Réfrigérateur/ Refrigerator	24 uur/ 24 heures/ 24 hours
Vriezer op -6 °C/ Congélateur à -6 °C/ Freezer at -6 °C	1 week/ 1 semaine/ 1 week
Vriezer op -12 °C/ Congélateur à -12 °C/ Freezer at -12 °C	1 maand/ 1 mois/ 1 month
Vriezer op -18 °C/ Congélateur à -18 °C/ Freezer at -18 °C	24 maanden na productie/ 24 mois après production/ 24 months after production

Bereiding/ Préparation/ Preparation	
Verhitten tot in de kern 70 °C, frituurproducten verhitten tot 180 °C, gekookte producten ontdooien/ Chauffer à 70 °C à cœur, frire les produits à 180 °C, décongeler les produits cuits/ Heat to 70 °C in the core, deep-fry products at 180 °C, thaw cooked products	

Waarschuwing/ Avertissement/ Warning	
Bewaar in de vriezer bij -18 °C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen/ Conserver au congélateur à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation/ Keep frozen at -18 °C. Do not refreeze after defrosting.	
Na ontdooien onmiddellijk klaarmaken en consumeren/ Après décongélation, tout de suite préparer et consommer/ After defrosting, prepare and consume immediately.	

Conformiteitsverklaring/Déclaration de conformité/Conformity declaration

Galana Seafood garandeert dat alle producten voldoen aan de relevante en geldige nationale en Europese wettelijke voorschriften (wetten, richtlijnen, verordeningen). In het bijzonder zijn onze producten conform met de voorschriften in Verordening 915/2023/EG tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde **verontreinigingen** in levensmiddelen. De gebruikte **verpakkingsmaterialen** zijn geschikt voor contact met levensmiddelen zoals voorgeschreven in Verordeningen 1935/2004/EG, 10/2011/EG en VO2023-2006 /

GalanaSeafood garantit que tous les produits sont conformes les prescriptions nationales et européennes (lois, directives, règlements) applicables et valables. En particulier, nos produits sont conformes aux prescriptions du Règlement 915/2023/CE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Les matériaux d'emballage utilisés sont apte au contact avec alimentation comme prescrit dans les Règlements 1935/2004/CE, 10/2011/CE et VO2023-2006./

Galana Seafood guarantees that all products meet the relevant and valid national and European legal provisions (laws, guidelines, regulations). In particular, our products are in accordance with the prescriptions of Regulation 915/2023/EC setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. The packing materials that are being used, are fit for contact with food as laid down in Regulations 1935/2004/EC, 10/2011/EC and VO2023-2006.

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document. Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen. De foto's zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen ten opzichte van de realiteit zijn mogelijk. De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Galana Seafood kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Ces informations sont correctes, selon les données dont nous disposons au moment de l'émission de ce document. Toutes les valeurs mentionnées dans ce document sont des valeurs moyennes, basées sur des calculs. Les photos sont données à titre indicatif et de légères différences par rapport à la réalité sont possibles. Les instructions d'utilisation sont présentées à titre d'information uniquement. Galana Seafood ne peut être tenu responsable d'une mauvaise application du mode d'emploi, car cela est indépendant de notre volonté.

This information is correct, according to the data available to us at the time this document was issued. All values mentioned in this document are average values, based on calculations. The pictures are only indicative and slight deviations from reality are possible. The instructions for use are shown for informational purposes only. Galana Seafood cannot be held responsible for any misapplication of the operating instructions as this is beyond our control.

Contactpersoon voor noodgevallen / Contact en cas d'urgence / Emergency contact

Persoon/ Personne/ Person	Sandra Cauwenbergh
Telefoon/ Téléphone/ Telephone	+32 56 89 37 05
Email	quality@galanaseafood.be

Autorisatie/ Autorisation/ Authorization

Gemaakt door/ Réalisé par/ Made by	Rezwanul Hasan	Datum/ Date/ Date: 17/06/2026
Goedgekeurd door/ Approuvé par/ Approved by	Sandra Cauwenbergh	Datum/ Date/ Date: 17/06/2026