

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 08/04/2024

Ingrediënten: GARNALEN (Litopenaeus vannamei), water, zout, antioxidanten: E330, E331, E332

Origine: Vietnam, India, Ecuador

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	249 kJ 59 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	0,3 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	14 g
Zout	1,0 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = gemaakt in een bedrijf waar ook ... worden verwerkt.

Gluten	-
Schaaldieren	+
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 08/04/2024

Naam product en artikelgegevens

Artikelnaam	Vannamei garnaal gepeld en ontdarmd
Artikel omschrijving	Rauwe gepelde zeewatergarnalen met toegevoegd drinkwater, diepvries, geglaceerd, ontdarmd
Maat	16/20 – max. 40 stuks
Bewaring	Diepvries

Certificering

IFS & BRC

Verpakking CE

Consumenteneenheid (CE)	1 kg
Soort verpakking	zak
Brutogewicht CE	1 kg
Nettogewicht CE (zonder glazering)	0,8 kg.
Afmetingen (L x B x H)	350x245 mm

Verpakking HE

Aantal CE in omdoos	10
Bruto gewicht HE (zonder glazering)	10,9 kg
Nettogewicht HE (zonder glazering)	8 kg
Afmetingen (HxBxD)	390x290x230 mm
Aantal HE per pallet	48
Aantal HE per laag	8
Aantal lagen	6

Leveringsvoorwaarden

Temperatuur	-18°C
Aanlevering	De producten worden bevroren aangeleverd

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 08/04/2024

Microbiologische analyse

Aeroob kiemgetal	< 500.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	Afwezig
Coliformen	Afwezig
E. coli	Afwezig
Vibrio cholerae	Afwezig
Staphylococcus aureus	Afwezig
Listeria monocytogenes	Afwezig
Vibrio parahaemolyticus	Afwezig
Salmonella spp.	Afwezig

Chemische analyse

Chlooramphenicol	Negatief
AOZ	Negatief
AMOZ	Negatief
AHD	Negatief
SEM	Negatief
Tetracyclines	Negatief
Dyes	Negatief

Opslagcondities en bereidingswijze

THT vanaf productie	24 maanden
Bewaarcondities	-18°C
Bereidingswijze	Ontdooien: onder koud stromend water. Koken of bakken alvorens te consumeren. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

RAUWE GEPELDE GARNAAL VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

TECHNISCHE FICHE – 08/04/2024

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk	Zak vol bevroren grijze Vannamei garnalen, peeled and pin deveined
Geur	Vers - vis
Kleur	Grijs
Metaaldetectie	Ja

GGO

Dit product bevat geen GGO's of daarvan afgeleide producten.

Verklaring van de afwezigheid van verontreiniging

Hierbij verklaren wij dat het product voldoet aan de regelgeving: Verordening van de Commissie (EU) 2023/915 betreffende de maximale gehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006.