

## Atlantische kabeljauwfilet Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

**Ingrediënten:** kabeljauw (Gadus Morhua).

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	319 kJ 75 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	0,4 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	18 g
Zout	0,2 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

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

## Atlantische kabeljauwfilet Gadus Morhua

**EAN 54 200532 0603 0**

TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

### Wettelijke benaming

Atlantische kabeljauwfilet MSC

Diepvries

Graatloos

MSC

### Verklaringen

Dit product bevat geen ingrediënten onderworpen aan de verplichte etikettering volgens EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product, bevat geen enkel ingrediënt behandeld met ioniserende straling (zoals aangegeven volgens verordening 1999/2/EC).

### Vis/schaaldieren/wekdieren informatie

Wetenschappelijke benaming	Gadus Morhua Kabeljauw Gevangen
----------------------------	---------------------------------------

Toegevoegd water	neen
------------------	------

Vangstgebied	FAO27 Noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan Barentsz zee, Noorse zee, Spitsbergen en Bereneiland IJsland en Faeroër Eilanden Zegens Trawlnetten Haken en lijnen
--------------	--

### Bijkomende informatie

Graatloos: maximum 1 graat/kg, maximum 1 cm lang MSC

Diepgevroren, na ontdooien, niet opnieuw invriezen

Grondig verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

## Atlantische kabeljauwfilet Gadus Morhua

**EAN 54 200532 0603 0**

**TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022**

### Bereidingswijze

#### Vanuit diepvries:

- Oven (180°C): 20-25 minuten
- Pan: 10-12 minuten
- Steamer: 12-15 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)
- Microgolf (750 Watt): 5-6 minuten

#### Indien mogelijk laten dooien en de volgende bereidingswijze volgen:

- Oven (180°C): 15-20 minuten
- Pan: 7-9 minuten
- Steamer: 8-10 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)
- Microgolf (750 Watt): 3-4 minuten

Grondig verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

### Verpakkingsinformatie

Totaal gewicht per zak	1 kg (5x200 g)
Gewicht per stuk, incl. glacering	200 g
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Minimum gewicht per stuk	187.5 g
Maximum gewicht per stuk	212.5 g
Verpakkingsmateriaal:	Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu Karton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM

Het verpakkingsmateriaal is in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) nr.1935/2004. Betreffende is eveneens conform met Verordening 10/2011/EG.

## Atlantische kabeljauwfilet Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

TECHNISCHE FICHE – 31/05/2022

### Houdbaarheid

Houdbaarheid bij productie	457 dagen
Bewaaradvies	Bewaren in de diepvries bij -18°C
Houdbaarheid bij -12°C	1 maand
Houdbaarheid bij -6°C	1 week
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot MM/YYYY

### Microbiologie

	Eenheid	Doel	Tolerantie	TGT – THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal 22°C	/g	100 000	1 000 000	10 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	/g	100	1 000	10 000 000
Gisten	/g	100	1 000	100 000
Schimmels	/g	100	1 000	geen visuele schimmelgroei
E. coli	/g	100	1 000	1 000
Coagulase positieve staphylococci	/g	100	1 000	1 000
Sulfietreducerende clostridia	/g	100	1 000	100 000
Salmonella spp.	/25 g	afwezig	afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes		afwezig/25 g	100/g	100/g