



Algemene Aspecten - Autocontrole
Technische Fiche Producten
Rev. 05
2014



MOJAMA DE ATÚN, Plakjes gezouten en gedroogde tonijn of Plakjes gezouten en gedroogde tonijn in olie

Benaming product	Mojama de atún of Plakjes gezouten en gedroogde tonijn – naturel of in olie 140g, 250g, 550g en 1000g
Samenstelling	Rugfilet van tonijn (<i>Thunnus thynnus</i> , <i>Thunnus albacares</i>) en zout. De olie is olijfolie, zonnebloemolie of een mix van beide.
Productieproces	De <i>Thunnus albacares</i> wordt eerst meer dan 48u diepgevroren en vervolgens volledig schoongemaakt, gewassen en gefileerd. De rugfilets worden gezouten en geperst gedurende 24u. Daarna rusten de filets 16u, zonder zout. Vervolgens worden ze gedurende 8u gewassen. Opnieuw worden ze geperst gedurende 15u. Het droogproces in een speciale droogkamer duurt meerdere dagen. Daarna volgt de verpakking (met toevoeging van olie of niet). De <i>Thunnus thynnus</i> die niet diepgevroren is wordt vers verwerkt, onmiddellijk na de vangst.
Verpakking	Luchtdicht verpakt in plastic: stukken van 200g tot 1kg of reep van 1kg tot 3,5kg. Op schaaltes luchtdicht verpakt van 80g en 100g nettogewicht. In plastic potjes met olie van 140g, 250g, 550g en 1000g nettogewicht. Eindverpakking in kartonnen dozen en polyurethaan.
Etikettering	Naam van product, bedrijf, adres, ingrediënten, voedselveiligheidscode en lotnummer, verpakkingsdatum, vervaldatum, bewaarvoorschriften, nettogewicht/uitgelekt. Vrij van Anisakis (parasieten).
Stockering	In koelkamers tussen 5-10°C voor luchtdichte verpakkingen en tussen 0-5°C voor plastic potjes.
Transport	In koelwagens tussen 5-10°C voor luchtdichte verpakkingen en tussen 0-5°C voor plastic potjes.
Eindbestemming	Onmiddellijke verkoop in fabriekswinkel, verdeling via groothandels, kleinhandels en restaurants.
Lotnummer	<u>Intern</u> : Cijfers en letters die corresponderen met de origine van het basisproduct (beginletters en toewijzingsnummers van het startlot) en weeknummer start productieproces (AR of AYn°n°Sn°O of Vn°). <u>Extern</u> : Code van twee cijfers voor elk artikel met een variabel gewicht, of alfanumeriek voor vast gewicht, gevolgd door de eindverpakkingsdatum "ddmmyy".
Bewaartijd van het product	Luchtdicht verpakt 6 maand - in olie 2 maand.
Microbiologische/chemische criteria	Verordening 2/8/91 (Koninklijk Besluit 135/2010), APPCC-HERPAC, Reglement 1881/2006 aangepast door 629/08 en Reglement CE 2073/05 aangepast door 1441/07: Totaalberekening aerobe mesofielen < 100.000 u.f.c/g Enterobacteriën < 100 u.f.c/g Salmonella / Shigella afwezigheid/25g Staphylococcus aureus < 100 u.f.c/g Listeria monocytogene afwezigheid/25g Naast: Histamine <200 p.p.m, Cadmium <0,10mg/kg, Kwik <1,0mg/kg, Lood <0,3mg/kg
Voedingswaarden per 100g	<u>Mojama extra yellowfin luchtdicht verpakt:</u> Energie: 165,0 Kcal 699,1 KJ Vetten: 1,8% waarvan verzadigd: 0,44% Koolhydraten: <0,10% waarvan suikers: <0,10% Eiwitten: 37,1% Zout: 5,6% <u>Mojama primera yellowfin luchtdicht verpakt:</u> Energie: 187,5 Kcal/100g 783,7 KJ/100g Eiwitten: 41,7% Vet: 2,3% (0,9% poly-onverzadigd, 0,7% verzadigd, 0,7% mono-onverzadigd) Koolhydraten: < 0,1% <u>Mojama extra rode tonijn:</u> Energie: 216,4 Kcal 917,7 KJ Vetten: 1,6% waarvan verzadigd: 0,41% Koolhydraten: <0,10% waarvan suikers: <0,10% Eiwitten: 50,5% Zout: 5,3%
Allergeneninformatie	Aanhangsel V van Koninklijk Besluit 2220/2004. Er zijn geen andere afwijkende substanties aanwezig dan vermeld in de samenstelling.
GGO	Bevat geen genetisch gemanipuleerde/gemodificeerde organismen.