



1. Algemeen																														
Productnaam	Tonijn Carpaccio 2x 5x80 gram (800gram)																													
Product code	155																													
Soort (Latijnse benaming)	Tonijn (Thunnus Albacarus)																													
Herkomst	FAO 034 (Atlantic, Eastern Central)																													
Intrastat code / GN code	1604 2070.																													
	Selektmeat products b.v., Edisonstraat 17, 8861 NA, Harlingen. Tel: +31 (0) 517- 432 730 Fax: +31 (0) 517- 432 731 E-mail: info@selektmeat.nl Internet: http://www.selektmeat.nl																													
	Merk: Fortuna Gesneden Tonijn per portie 80g, verpakt in PP folie per 5 porties op een PP onderlegger. Bewaar temperatuur Diepvries. Direct gebruiken na ontdooien. Niet opnieuw invriezen na ontdooien. Alle gegevens omtrent de verwerking van de carpaccio wordt in het HACCP-systeem geregistreerd. Met behulp van deze gegevens wordt de traceerbaarheid per partij gegarandeerd.																													
Wetgeving Hygiene en Productie (EG)	852/2004 Levensmiddelenhygiene in productie en Haccp.																													
Wetgeving Etikettering (EG)	Volgens de verordening (EG) 2000/13-(EG) 1169/2011																													
Ingrediënten	97% <i>Tonijn</i> , Water, Enzym (<i>vis</i>), antioxidant: E301, E331, Allergenen: Vis																													
GMO of Non-GMO	NON-GMO Volgens de verordeningen (EG) 1829/2003 betreffende genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en verordening (EG)1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen bevestigen we dat dit product niet aan de vermeldingsplicht onderhevig is.																													
Wetgeving ter voorkoming productverontreiniging	Het product voldoet aan de wettelijke eisen op het gebied van chemische verontreinigingen o.a. EU 395 / 2005 algemeen, EU 750/2010 bestrijdingsmiddelen, EU 629/2008 zware metalen, EU 835/2011 PAK's, EU 1259/2011 dioxines.																													
Product maakt deel uit van een assortiment carpaccio's (dec 2013):	Grootverpakkingen:	Kleinverpakkingen																												
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Vlees</td> <td>192</td> <td>Carpaccio Rundvlees Regular</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td>177</td> <td>Carpaccio Rundvlees Zuid-Amerikaans</td> <td>172</td> </tr> <tr> <td>178</td> <td>Vitello Tonnato Kalfs</td> <td>173</td> </tr> <tr> <td>180</td> <td>Carpaccio Hert</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td>179</td> <td>Carpaccio Rundvlees Bio</td> <td>174</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Vis</td> <td>154</td> <td>Carpaccio Zalm</td> <td>176</td> </tr> <tr> <td>156</td> <td>Carpaccio Zalm + Heilbot</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>155</td> <td>Carpaccio Tonijn</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td>151</td> <td>Carpaccio Coquille</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Vlees	192	Carpaccio Rundvlees Regular	170	177	Carpaccio Rundvlees Zuid-Amerikaans	172	178	Vitello Tonnato Kalfs	173	180	Carpaccio Hert	175	179	Carpaccio Rundvlees Bio	174	Vis	154	Carpaccio Zalm	176	156	Carpaccio Zalm + Heilbot	140	155	Carpaccio Tonijn	139	151	Carpaccio Coquille	
Vlees	192		Carpaccio Rundvlees Regular	170																										
	177		Carpaccio Rundvlees Zuid-Amerikaans	172																										
	178		Vitello Tonnato Kalfs	173																										
	180		Carpaccio Hert	175																										
	179	Carpaccio Rundvlees Bio	174																											
Vis	154	Carpaccio Zalm	176																											
	156	Carpaccio Zalm + Heilbot	140																											
	155	Carpaccio Tonijn	139																											
	151	Carpaccio Coquille																												
Nevenproducten:	Alle Carpaccio in paaltjes (bevroren) om zelf te snijden. Tevens Carpaccio's in vacuum of vers verpakking en Een compleet geportioneerd assortiment.																													

2. Verpakking en bewaar condities					
Verpakking Verkoopseenheid	PolyPropyleen (PP) 2x 5x 80g 800g netto, PP is recyclebaar.				
Verpakking Verkoopseenheid	Elke verkoopseenheid bevat 10 Porties.				
	Lengte	235 mm			
	Breedte	235 mm			
	Hoogte	55 mm			
EAN code Verkoopseenheid	8718247620562				
Verpakking Transportdoos (Handelsverpakking)	Elke Handelseenheid bevat 8 Verkoopseenheden Wit karton, Nederlandse sticker, buitenmaten				
	Lengte	490 mm			
	Breedte	242 mm			
	Hoogte	226 mm			
EAN code Transportdoos	8718247620579				
Palletisering	7 dozen per slag 8 slagen per pallet = 56 transportdozen op een EURO-pallet (afmeting 80 x 120cm) Pallethoogte = 205 cm EURO pallets dienen bij levering altijd te worden geruild!!				
SSCC Pallet-code (128)					
3. Opslagcondities					
Opslag & transport temperatuur	Maximaal -18°C				
Houdbaarheid vanaf productie	12 Maanden bij -18°C.				
Bewaaradvies	*** -18°C = 12 maanden, ** -12°C = 2 weken, * -8°C = 1 week.				
	Na ontdooien niet opnieuw invriezen Bij een temperatuur van 7°C binnen 24 uur consumeren.				
4. Organoleptische, visuele en fysische eigenschappen					
Kleur, aanzien	Rood				
Geur	Product specifiek, zonder afwijkingen.				
Smaak	Vis				
Ongerechtigeden	Afwezig, vrij van onrechtmatigheden.				
5. Analytische gegevens: gemiddelde voedingswaarde per 100g					
Energie / 100g	180	Kcal	waarvan suikers	0,0	g
Energie / 100 g	751	kJ	Eiwitten	29	g
Vetten	5,8	g	Zout	1,0	g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,6	g	Bronvermelding: http://nevo-online.rivm.nl/Default.aspx		
- waarvan onverzadigde vetzuren	0,0	g			
Koolhydraten	0,0	g			
6. Microbiologische eigenschappen (maximaal bij aanlevering)					
	m (Kve/g)	M (Kve/g)	n	c	
Aeroob mesofiel kiemgetal	500.000	5.000.000	5	2	
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000	5	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 gr		5	0	
<i>Salmonella in 25 g</i>	Absent in 25 gr.		5	0	
<i>m</i> : drempelwaarde waaronder de kwaliteit goed wordt geacht					
<i>M</i> : Maximale waarde waarboven de kwaliteit goed wordt geacht					
<i>n</i> : Monsteraantal					
<i>c</i> : Aantal monsters die waarden opleveren tussen <i>m</i> en <i>M</i>					
Legenda toelichting afkortingen: de grootheid 'Kve' betekent 'Kolonie Vormende Eenheid'.					

LeDa Code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)(K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe				
1.2	NR	Rogge				
1.3	GB	Gerst				
1.4	GO	Haver				
1.5	GS	Spelt				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	(*) Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Vis				
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Melk				
8.1	SA	Amandelen				
8.2	SH	Hazelnoten				
8.3	SW	Walnoten				
8.4	SC	Cashewnoten				
8.5	SP	Pecannoten				
8.6	SR	Paranoten				
8.7	ST	Pistachenoten				
8.8	SM	Macademianoten				
8	AN	(*) Noten(schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij				
10.0	BM	Mosterd				
11.0	AS	Sesam				
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of mg/l, uitgedrukt als SO2				
13.0	NL	Lupine				
14.0	UM	Weekdieren				
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose				
21.0	NC	Cacao				
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)				
23.0	MK	Kippenvlees				
24.0	NK	Koriander				
25.0	NM	Maïs				
26.0	NP	Peulvruchten				
27.0	MC	Rundvlees				
28.0	MP	Varkensvlees				
29.0	NW	Wortel				

Productie en verpakkingslocatie: Selektmeat products BV, Edisonstraat 17, NL-8861 NA, Harlingen, Netherlands.
 Europees goedkeuringsnummer: NL837EEG.
 Productie en verpakken geschieden onder kwaliteitsborgingssysteem FSSC 22000 (copie certificaat op aanvraag).

Handtekening:
 J. Krijgsheld

Naam : Johan Krijgsheld
 Functie : QA
 Tel : 0031 517 43 27 30
 Datum : 21-06-2018
 Email : kwaliteit@selektmeat.nl