



1. Algemeen																																					
Productnaam	ASC Zalm Carpaccio 2x 5x80 gram (800gram) Samengesteld uit stukjes vis																																				
Product code	154																																				
Soort (Latijnse benaming)	ASC Zalm (Salmo Salar)																																				
Herkomst	Noorwegen (Aquacultuur)																																				
Intrastat code / GN code	1604 2010.																																				
	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																																				
	<p>Merk: Fortuna</p> <p>Gesneden zalmzijde per portie 80g, verpakt in PP folie per 5 porties op een PP onderlegger. Bewaartemperatuur 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.</p>																																				
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% Noorse zalm (aquacultuur), Water, Enzym (vis), 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:	Grootverpakkingen:	Kleinverpakkingen																																			
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Vlees</td> <td>192</td> <td>Carpaccio Rundvlees Regular</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td></td> <td>177</td> <td>Carpaccio Rundvlees Zuid-Amerikaans</td> <td>172</td> </tr> <tr> <td></td> <td>178</td> <td>Vitello Tonnato Kalfs</td> <td>173</td> </tr> <tr> <td></td> <td>180</td> <td>Carpaccio Hert</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td></td> <td>179</td> <td>Carpaccio Rundvlees Bio</td> <td>174</td> </tr> <tr> <td>Vis</td> <td>154</td> <td>Carpaccio Zalm</td> <td>176</td> </tr> <tr> <td></td> <td>156</td> <td>Carpaccio Zalm + Heilbot</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td></td> <td>155</td> <td>Carpaccio Tonijn</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td></td> <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 (bevrozen) om zelf te snijden. Tevens Carpaccio's in vacuum of vers verpakking en Een compleet geportioneerd assortiment.																																				

2. Verpakking en bewaar condities

Verpakking Verkoopenheid	PolyPropyleen (PP) 2x 5x 80g 800g netto, PP is recyclebaar.		
Verpakking Verkoopenheid	Elke verkoopenheid bevat 10 Porties.		
	Lengte	235 mm	
	Breedte	235 mm	
	Hoogte	55 mm	
EAN code Verkoopenheid	8718247620265		
Verpakking Transportdoos (Handelsverpakking)	Elke Handelseenheid bevat 8 Verkoopenheden Wit karton, Nederlandse sticker, buitenmaten		
	Lengte	490 mm	
	Breedte	242 mm	
	Hoogte	226 mm	
EAN code Transportdoos	8718247620272		
Palletisering	7 dozen per slag 8 slagen per pallet = 56 transportdozen op een EURO-pallet (afmeting 80 x 120cm) Pallethoogte = 196 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	Oranje – roze
Geur	Product specifiek, zonder afwijkingen.
Smaak	Zalm
Ongerechtigeden	Afwezig, vrij van onrechtmatigheden.

5. Analytische gegevens: gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie / 100g	281	Kcal	waarvan suikers	0,0	g
Energie / 100 g	1174	kJ	Eiwitten	17	g
Vetten	24	g	Zout	0,5	g
- waarvan verzadigde vetzuren	4,3	g	Bronvermelding: http://nevo-online.rivm.nl/Default.aspx		
- waarvan onverzadigde vetzuren	11,4	g			
Koolhydraten	0,4	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 m en M				

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	(*) <i>Gluten</i>				
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	(*) <i>Noten(schaalvruchten)</i>				
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 : 01-02-2019
 Email : kwaliteit@selektmeat.nl