



1. Algemeen																																	
Productnaam	MSC Tonijn Carpaccio 2x 5x80 gram (800gram)																																
Product code	155																																
Soort (Latijnse benaming)	MSC Tonijn (Thunnus Albacarus)																																
Herkomst	FAO 034 / FAO 071																																
Vangstmethode	Haken en lijnen																																
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% MSC <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:																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Kleinverpakkingen</th> </tr> </thead> <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>			Kleinverpakkingen		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
		Kleinverpakkingen																															
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 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	8718247620562			
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	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	(*) <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	Macademanoten				
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).

MSC-C-52511-CH

Handtekening:
 J. Krijgsheld

Naam : Johan Krijgsheld
 Functie : QA
 Tel : 0031 517 43 27 30
 Datum : 25-11-2020
 Revisie datum : 09-02-2022
 Email : kwaliteit@selektmeat.nl