

## PRODUKTSPECIFIKATION

Billede			
Nettovægt, Varenummer, EAN nr.	500g	1kg	3kg
	10kg		
Produktnavn	Fiskefrikadeller Grove		
Produktbeskrivelse	Fiskefrikadeller spiseklare		
Holdbarhed	Uåbnet: MAP 8 dage Åbnet: 2 dage i køleskab		
Opbevaring	Max + 5°C		
Øvrige oplysninger	Fødevarekategori: 9.2. Processed fish and fisheries products including molluscs and crustaceans		
Aut.nr.	4027		
Mikrobiologi, Jfr. EU Nr 2073/2005	Overholder krav		
Andre fysisk/kemiske parameter	Udseende: typisk for fiskefrikadeller Farve: lyst Smag: typisk for produktet uden bismag Struktur: fast		
Etiketter	Etiketter på top af produktet samt udenfor på papkassen		
Primær emballage	Overholder EU lovgivning Pakket i MAP (Aligal 15 (CO2 50%, N2 50%))		
Ingrediensliste på label	Ingredienser: <b>Fiskekød</b> 50% (maskinsepareret hakket <b>mørksej</b> , <i>Pollachius virens</i> ), Fiskefarsblanding ( <b>Hvedemel</b> , Kartoffelstivelse, <b>Vallepulver</b> , Fedtpulver (Hærdet Kokosfedt, <b>Mælkeprotein</b> , Emulgator E471), Salt, Peber), Vand, Rapsolie, <b>Løg</b> .		
Allergener	Type	Indeholder	
	1. <b>Glutenholdige</b> kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt	X	
	2. <b>Krebsdyr</b> og produkter på basis af krebsdyr.		
	3. <b>Æg</b> og produkter på basis af æg.		
	4. <b>Fisk</b> og produkter på basis af fisk,	X	
	5. <b>Jordnødder</b> (peanuts) og produkter på basis af jordnødder		
	6. <b>Soja</b> og produkter på basis af soja		
	7. <b>Mælk</b> og produkter på basis af mælk (herunder laktose)	X	
	8. <b>Nødder og mandler</b>		
	9. <b>Selleri</b> og produkter på basis af selleri.		
	10. <b>Sennep</b> og produkter på basis af sennep.		
	11. <b>Sesamfrø</b> og produkter på basis af sesamfrø.		
	12. <b>Svovldioxid</b> og sulfitter 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO2		
	13. <b>Lupin</b> og produkter på basis af lupin.		
14. <b>Bløddyr</b> og produkter på basis af bløddyr.			
Næringsdeklaration Pr. 100g	Energi	709 kJ/ 171 kcal	
	Fedt	6,2 g	

	-heraf mættet 2,5 g Kulhydrat 17,7 g -heraf sukkerarter 4,4 g Protein 10,3 g Salt 1,6 g
--	---

Mikrobiologisk produkt krav jf. Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005	Grænseværdi: Uacceptabelt (M)
Totalkimtal bestemt på Long&Hammer agar cfu/g	10 000 000/g
<i>E. coli</i>	10/g.
Organoleptisk undersøgelse	Uden bemærkninger
Tilberednings vejledning	Produktet skal varmebehandles