

PRODUKTSPECIFIKATION

Billede			
Nettovægt, Varenummer, E-an nr.	500g 10kg	1kg	3kg
Produktnavn	Fiskefrikadeller med Koriander og Chili MSC		
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: Fiskekød 50% (maskinsepareret hakket MSC mørksej , Pollachius virens), Fiskefarsblanding (Hvedemel , Kartoffelstivelse, Vallepulver , Fedtpulver (Hærdet Kokosfedt, Mælkeprotein , Emulgator E471), Salt, Peber), Vand, Rapsolie, Løg, Koriander 0,5%, Chili 0,2%.		
Allergener	Type	Indeholder	
	1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt	X	
	2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr.		
	3. Æg og produkter på basis af æg.		
	4. Fisk og produkter på basis af fisk,	X	
	5. Jordnødder (peanuts) og produkter på basis af jordnødder		
	6. Soja og produkter på basis af soja		
	7. Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose)	X	
	8. Nødder og mandler		
	9. Selleri og produkter på basis af selleri.		
	10. Sennep og produkter på basis af sennep.		
	11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.		



	12. Svovldioxid og sulfitter 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO ₂	
	13. Lupin og produkter på basis af lupin.	
	14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.	
Næringsdeklaration Pr. 100g	Energi 720 kJ/ 174 kcal Fedt 6,3 g -heraf mættet 2,5 g Kulhydrat 18,0 g -heraf sukkerarter 4,5 g Protein 10,4 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

