


PRODUKTSPECIFIKATION

Billede													
Nettovægt, Varenummer, E-an nr.	500g 10kg	1kg	3kg										
Produktnavn	Hakket Mørksej kød												
Produktbeskrivelse	Hakket fiskekød												
Holdbarhed	Uåbnet: 24 timer / MAP 3 dage (72 timer) Åbnet: skal bruges efter åbningen												
Opbevaring	Max + 2°C												
Øvrige oplysninger	Fødevarekategori: 9.1. Unprocessed fish and fisheries products												
Aut.nr.	4027												
Mikrobiologi, Jfr. EU Nr 2073/2005	Overholder krav												
Andre fysisk/kemiske parameter	Organoleptiske egenskaber: Konsistens og farve: hakket ; gennemskinneligt, glat, glinsende Lugt: frisk af hav eller frisk tang Smag: artens karakteristiske smag, tangagtig, sødlig og delikat. Som beskrevet i EF-friskhedsskalaen (Fisk/Krebsdyr / Skaldyr)												
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: 100% Maskinsepareret hakket MØRKSEJ (<i>Pollachius virens</i> , Fiskeriområde: FAO27: Fiskeri metode: Trawl)												
Allergener	Type	Indeholder											
	1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt												
	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)												
	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 SO2												
	13. Lupin og produkter på basis af lupin.												
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.													
Næringsdeklaration Pr. 100g	<table> <tr> <td>Energi</td> <td>333 kJ/ 80 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fedt</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>-heraf mættet</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Kulhydrat</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>-heraf sukkerarter</td> <td>0 g</td> </tr> </table>			Energi	333 kJ/ 80 kcal	Fedt	0,7 g	-heraf mættet	0,4 g	Kulhydrat	0 g	-heraf sukkerarter	0 g
Energi	333 kJ/ 80 kcal												
Fedt	0,7 g												
-heraf mættet	0,4 g												
Kulhydrat	0 g												
-heraf sukkerarter	0 g												

Dokument: Produktspecifikation
Version: 2025.06.27 v.3.0

Verner Andersens Farsfabrik A/S
Kattegatvej 65
2150 Nordhavn
CVR.25815955

	Protein	18 g
	Salt	0,2 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> (cfu/g)	10/g.
Organoleptisk undersøgelse	Uden bemærkninger
Tilberednings vejledning	Produktet skal varmebehandles