

PRODUKTSPECIFIKATION

Billede			
Nettovægt, Varenummer, EAN nr.	500g 10kg	1kg	3kg
Produktnavn	Vores Egen- MSC Fiskefars		
Produktbeskrivelse	Fiskefars færdigblandet		
Holdbarhed	Uåbnet: 24 timer / MAP 3 dage (72 timer) Åbnet: skal bruges efter åbningen		
Opbevaring	Max + 2°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 fiskefars Farve: lyst Smag: cremet, typisk for produktet uden bismag Struktur: cremet		
Etiketter	Etiketter på top af produktet samt udenfor på papkassen		
Primær emballage	Overholder EU lovgivning Pakket i MAP (Algal 15 (CO2 50%, N2 50%))		
Ingrediensliste på label	Ingredienser: 55% maskinsepareret hakket torsk MSC (<i>Gadus morhua</i>), skummetmælk , fløde , hvedemel , æg , kartoffelmel, løg, salt, hvid peber.		
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.	X	
	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 SO2		
	13. Lupin og produkter på basis af lupin.		



	14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.	
Næringsdeklaration Pr. 100g	Energi 524 kJ/ 125 kcal Fedt 5,0 g -heraf mættet 2,9 g Kulhydrat 7,8 g -heraf sukkerarter 1,5 g Protein 12 g Salt 0,9 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

