

“VENTRESCA DE BONITO EN ACEITE DE OLIVA OL-120”

Produktdefinition: Bonito del Norte Bauchklappen handverpackt in Olivenöl

Zutaten: Bonito del Norte (Thunnus allalunga) Bauchklappen 73%, Olivenöl 26%, Salz 1%. Organoleptische

Eigenschaften:

Farbe: Weiß-Rosa-Charakteristik des Produkts selbst.

Geschmack: Weicher Thunfischgeschmack, eingebettet in Olivenölgeschmack.

Mikrobiologische Standards: Dies ist eine Konservenware, die nach einem Zeit- / Temperaturmuster sterilisiert wurde, das die Zerstörung von Cl sicherstellt.

Botulinumsporen, falls vorhanden, zusammen mit anderen thermostabilen Sporen, die die Produktverschlechterung verursachen würden. Dies ist ein sterilisiertes Produkt, das innerhalb seiner Haltbarkeit keine Risiken darstellen sollte.

Formatspezifikationen:

Nennkapazität: 120 ml

Nenngewicht: 110 g

Nennentleerungsgewicht: 80 g

Behältertyp: Aluminiumdose mit leicht zu öffnendem Deckel

Nährwertangaben pro 100 g Produkt:

240 Kcal

Protein 25g

Kohlenhydrate <2 g

Lipide 15g

Lager- und Vertriebsbedingungen: Trockenlagerung bei Raumtemperatur und Transport auch bei Umgebungstemperatur unter Aufbewahrung der Ware niedrige Luftfeuchtigkeit.

Haltbarkeit: 7 Jahre seit produziert.

Ausarbeitungstabelle:

- Fischempfang und Lagerung bei gekühlter Temperatur
- Kopf und Ausnehmen des Fisches -Sieden
- Häuten des Fisches und Reinigen der Bauchlappen
- Handverpackung in Aluminiumdosen
- Ölzusatz / Versiegelung der Dose mit dem leicht zu öffnenden Deckel
- Sterilisation -Labellierung / Verpackung und Palettierung -Lagerung und Verteilung

Kontrollen während der Verarbeitung: Etablierte Kontrollen durch das HACCP-Programm.

GVO-Erklärung

Der Thunfisch, den wir für unsere Produktion verwenden, ist wild und enthält keinen GVO.

Alle anderen Zutaten, die wir verwenden Unsere Produktion ist gentechnikfrei und von ihren Herstellern zertifiziert. Allergengehalt Der Hauptbestandteil dieses Produkts ist Thunfisch, ein Fisch und ein Allergen an sich. Der Rest der Zutaten sind als allergenfrei zertifiziert.