



1. produkt Beskrivelse

1.1 Generell beskrivelse:

Risrett i spansk stil med gylden ris, biter av MSC Alaska seifilet, MSC-reker, MSC-blåskjell og biter av mørt kyllingbryst, avrundet med safran, hurtigfryst

1.2 produkt beskrivelse

Produktnavn	MSC Paella Olé
Varenummer/ leverandørens varenr	F3682A/8009
Produkttype	Ferdigmat til oppvarming
Opprinnelse	Tyskland
Produksjons land:	Tyskland
Nettovekt	1500g
Bruttovekt	1520g
Produsent	FRoSTA Foodservice GmbH
Godkjeningsnummer	

2. Produksjon og prosessering

Behandlingsmetode	Hurtigfryst ferdigmat
Fast eller variabel vekt	Fast
Frysetemperatur	-30 °C eller lavere
Lagringstemperatur	-18 °C eller lavere

8009 Paella Olë, 6x1,5 kg, 9 kg krt

3. Merking og emballasje

3.1 Merking av informasjon

1. Produktnavn
2. Nettovekt
3. Produksjonsdato
4. Utløpsdato
5. Instruksjoner for oppbevaring
6. Opprinnelsesland
7. PO/LOT-nummer
8. Informasjon om leverandøren
9. Godkjenningsnummer
10. Sertifiseringsmerker (hvis noen)

3.2 Ytterligere merkingsinformasjon

Steke instruksjoner

Kombi steamer:

Spre innholdet i fryseposen på en 1/1 gastrobrett og stek i forvarmet Kombidamper ved 160 °C med 25 % fuktighet i ca. 12 minutter. Røre godt etter tilberedning.

Pan:

Ha halvparten av innholdet i den frosne posen med 1 ss olje i en varm panne. Varme på høyeste nivå for ca. 1 minutt og kok deretter på middels Varm opp i 11 - 13 minutter. Rør godt flere tider i mellom.

3.3 Informasjon om emballasje

F-pak emballasje	Polyetylen pose
Emballasjedimensjoner (uten/med produkt)	220x55x350 mm
F-pk nettovekt:	1500g
f-pk emballasje vekt	20g
D-pak emballasje	Solide kartonger i bølgepapp
D-pak dimensjoner	290 x 390 x 180 mm
D-pak vekt	360 g
Antall porsjoner per D-pak	
Pall / T-pak	800x1200x1819 mm
Vekt pall	15-25 kg
Antall D-pak i T-pak	72
GTIN FPAK	4024776007205
GTIN DPAK	4024776007212
GTIN TPAK	

8009 Paella Olë, 6x1,5 kg, 9 kg krt

4. Sertifiseringer og samsvar

5. Ernærings-, påstands- og forbrukerinformasjon

5.1 Næringsinnhold

Kilde til informasjon	Teoretisk beregning
Basis	Som den er
Næringsinnhold (per 100g)	
Energi (kJ/kcal)	503 kJ (120 kcal)
Totalt fett	3,8 g
- Mettet fett	0,8 g
- Enumettet fett	0,0 g
- Flerumettet fett	0,0 g
Totalt karbohydrater	15,4 g
Kosttilskudd	0,7 g
Sukker	1,4 g
Protein	5,6 g
Salt	1,26 g

5.2 Ingredienser:

kokt ris (vann, ris, salt, gurkemeie) (52%), glaserte Alaska seifileter (ALASKA POLLOCK FILETER, vann) (15%), erter, rød paprika, vann, kokt glasert **blåskjellkjøtt (BLÅSKJELLKJØTT,** vann, salt) (3%), løk, kokte glaserte reker (**REKER,** vann, salt) (3%), flytende kryddret, kokt kyllingbryst (kyllingbryst, soyaolje, dekstrose, salt) (3%), inneholder solsikkeolje og/eller rapsolje, margarin (palmefett, rapsolje, vann, emulgatorer (mono- og diglyserider av fettsyrer, **SOYALECITINER**), sur sitronsyre), stekt løk (løk, rapsolje), salt, tomatpuré, sukker, extra virgin olivenolje, hvitløk, sjømatkraft (vann, reker, tomater, gulrøtter), urter (oregano, timian, basilikum), safran

5.3 Allergener

Fisk, Skaldyr, soya

Kan inneholde spor av hvete, bygg, rug, havre, egg, melk, selleri, sennep.

6. Holdbarhet og håndtering

Lagringstemperatur	Oppbevares ved -18 °C eller lavere
Håndtering av instruksjoner	Håndtering med forsiktighet for å unngå brudd. Må ikke fryses på nytt når den er tint.
Instruksjon for tining	Tine i kjøleskapet eller tilberedes direkte i ovn fra fryst tilstand.
Holdbarhet	12 måneder

8009 Paella Olë, 6x1,5 kg, 9 kg krt

7. Analytiske kriterier

7.1 Sensorisk

Utseende	
Aroma	
Smak	
Tekstur	
Annen	

7.2 Fysisk (f.eks. størrelse, form, metalldeteksjon, fremmedlegemetoleranse)

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
Vekt		1500	1500
Lengde			
Bredde			
% Belegg			
% Glass			
% Fuktighet			
Greve			
Annen			

7.3 Mikrobiologi

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
General quantity of aerobic microbes	ISO 4833		10.000.000 cfu/g
Enterobacteria	ISO 21528 modified		50.000 cfu/g
E. coli	ISO 16649-1/-2		100 cfu/g
Yeast	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37		50.000 cfu/g
Mould	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37		5.000 cfu/g
Coagulase-positive staphylococci	ISO 6888-1		1.000 cfu/g
Presumpt. Bacillus cereus	ISO 7932		1.000 cfu/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1/-2, ISO 20838		10 cfu/g
Salmonella	ISO 6579, ISO 20838		negativ / 25 g

7.4 Kjemisk

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum

8009 Paella Olë, 6x1,5 kg, 9 kg krt

8. Kontaktinformasjon

Leverandør navn

First Seafood AS

Adresse

Professor Birkelands vei 30B, 1081 Oslo,
Norge

Telefon

+47 23 68 00 50

E-post

post@firstseafood.no

nettsted

<https://firstseafood.no/>

8009 Paella Olë, 6x1,5 kg, 9 kg krt