



Product Specification File Seafood cocktail (MIX10)

R-AANK-004
Date: 03/10/2014
Version II

Supplier code: PCS as from L.22-11-2021

Last revision: 5/01/2022

GENERAL INFORMATION / ALGEMENE INFORMATIE / INFORMATIONS GÉNÉRALES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Name	Seafood cocktail, 800 g
Benaming	Zeevruchtencocktail, 800 g
Nom	Cocktail fruits de mer, 800 g
Name	Meeresfrüchtemischung, 800 g (A* Uroteuthis duvauceli ¹ / B* Uroteuthis chinensis ¹ / C* Uroteuthis edulis ¹ , D* Illex argentinus ² / E* Todarodes pacificus ² , Mytilus chilensis ³ , Paphia undulata ⁴ , Octopus vulgaris ⁵ , F* Solenocera crassicornis ⁶ / G* Parapenaeopsis stylifera ⁶) * see/voir/zie/Siehe LOT
Brand / Merk / Marque / Marke	Epic
Origin	Packed in Spain
Catch area	FAO 34 – Central Eastern Atlantic ⁵ , FAO 41 – Southwest Atlantic ^{2D} , FAO 51 – Western Indian Ocean ^{1A,6} , FAO 61 – Northwest Pacific ^{1B,2E} , FAO 71 – Central Western Pacific ^{1C,4} , Farmed in Chile ³
Catch method	Trawls ^{1,2E,6} , hooks and lines ^{2D} , dredges ⁴ , pots and traps ⁵
Oorsprong	Verpakt in Spanje
Vangstgebied	FAO 34 – centraal oostelijke Atlantische Oceaan ⁵ , FAO 41 – zuidwestelijke Atlantische Oceaan ^{2D} , FAO 51 – westelijke Indische Oceaan ^{1A,6} , FAO 61 – noordwestelijke Stille Oceaan ^{1B,2E} , FAO 71 – centraal westelijke Stille Oceaan ^{1C,4} , Gekweekt in Chili ³
Vangstmethode	Trawlnetten ^{1,2E,6} , haken en lijnen ^{2D} , sleeplijnen ⁴ , korven en vallen ⁵
Origine	Conditionné en Espagne
Zone de capture	FAO 34 – Atlantique centre-est ⁵ , FAO 41 – Atlantique sud-ouest ^{2D} , FAO 51 – Océan Indien ouest ^{1A,6} , FAO 61 – Pacifique nord-ouest ^{1B,2E} , FAO 71 – Pacifique centre-ouest ^{1C,4} , Elevé au Chili ³
Méthode de capture	Chaluts ^{1,2E,6} , lignes et hameçons ^{2D} , dragues ⁴ , casiers et pièges ⁵
Ursprung	Verpackt in Spanien
Fanggebiet	FAO 34 – Mittleren Ostatlantik ⁵ , FAO 41 – Südwestatlantik ^{2D} , FAO 51 – Westlichen Indischen Ozean ^{1A,6} , FAO 61 – Nordwestpazifik ^{1B,2E} , FAO 71 – Mittlerer Westlicher Pazifischer Ozean ^{1C,4} , In Aquakultur gewonnen in Chile ³
Fangmethode	Schleppnetze ^{1,2E,6} , Haken und Langleinen ^{2D} , Dredgen ⁴ , Reusen und Fallen ⁵
Description	Blanched squid ^{1,2} (30%), cooked Chilean mussel ³ meat (25%), cooked clam ⁴ meat (20%), cooked octopus ⁵ (15%), blanched peeled shrimps ⁶ (10%), quick-frozen, IQF, with protective glaze (compensated, not invoiced)
Omschrijving	Geblancheerde pijlinktvis ^{1,2} (30%), gekookt Chileens mosselvlees ³ (25%), gekookt venusschelpenvlees ⁴ (20%), gekookte octopus ⁵ (15%), geblancheerde gepelde garnalen ⁶ (10%), snelgevroren, IQF, met beschermende ijslaag (gecompenseerd, niet gefactureerd)
Description	Encornet ^{1,2} blanchi (30%), chair de moules ³ du Pacifique cuite (25%), chair de vénus ⁴ cuite (20%), poupe ⁵ cuit (15%), crevettes ⁶ décortiquées blanchies (10%), surgelés, IQF, avec glaçage protecteur (compensé, non facturé)
Beschreibung	Blanchierter Tintenfisch ^{1,2} (30%), gekochtes Chilenisches Miesmuschelfleisch ³ (25%), gekochtes Gewellte Teppichmuschelfleisch ⁴ (20%), gekochter Octopus ⁵ (15%), blanchierte geschälte Garnelen ⁶ (10%), tiefgefroren, IQF, mit Schutzglasur (kompensiert, nicht berechnet)
Ingredients	Squid, mussel meat, clam meat, octopus, shrimps , water, salt, bay leaf, dextrose, stabiliser (E330,E331), colour E160c
Ingrediënten	Pijlinktvis, mosselvlees, venusschelpenvlees, octopus, garnalen , water, zout, laurierblad, dextrose, stabilisator (E330,E331), kleurstof E160c
Ingrédients	Encornet, chair de moules, chair de vénus, poupe, crevettes , eau, sel, feuille de laurier, dextrose, stabilisant (E330,E331), colorant E160c
Zutaten	Tintenfisch, Miesmuschelfleisch, Teppichmuschelfleisch, Octopus, Garnelen , Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Dextrose, Stabilisator (E330,E331), Farbstoff E160c
CN Code / GN-Code / Code NC / KN-Code	1605 5400
Size + EAN code / Maat + EAN code / Taille + code EAN / Sortierung + UAC Kode	Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit 5411658 012416
	Master carton / Omkarton / Master carton / Aussenkarton 5411658 149488
Preparation	To be heated before consumption
Bereidingswijze	Te verhitten voor consumptie
Préparation	À cuire avant consommation
Zubereitung	Vor Gebrauch erhitzen



Product Specification File
Seafood cocktail (MIX10)

R-AANK-004
Date: 03/10/2014
Version II

Supplier code: PCS as from L.22-11-2021

Last revision: 5/01/2022

**DURABILITY AND STORAGE / HOUDBAARHEID EN BEWARING /
LA DURABILITÉ ET LES CONDITIONS DE CONSERVATION / HALTBARKEIT UND LAGERUNG**

Durability	Keeps well for at least 24 months after date of freezing at <-18°C
Houdbaarheid	Minstens 24 maanden op <-18°C houdbaar na datum van invriezing
Durabilité	Au moins 24 mois à <-18°C après date de congélation
Haltbarkeit	Mindestens 24 Monate nach Datum des Einfrierens bei <-18°C
Temp. during transport and storage	< -18°C
Temp. tijdens transport en opslag	< -18°C
Temp. pendant transport et stockage	< -18°C
Transport- und Lagerungstemperatur	< -18°C
Conditions of use	Do not refreeze after defrosting
Gebruiksvoorwaarden	Na ontdooiing niet opnieuw invriezen
Conditions d'utilisation	Ne pas recongeler après décongélation
Anweisungen für die Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**PACKAGING INFORMATION / INFORMATIE VERPAKKING / INFORMATIONS D'EMBALLAGE /
VERPACKUNGSINFORMATIONEN**

Material immediate packaging / Materiaal eenheidsverpakking / Matériel d'emballage unitaire /
Material der Verpackungseinheit

Preprinted polybag

In accordance with

- EC Regulations 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + amendments
- Directives 82/711/EEC, 85/572/EEC + amendments

The immediate packaging material is suitable to come into contact with above mentioned product.

Voorgedrukte polyzak

Conform met

- EG Verordeningen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + wijzigingen
- Richtlijnen 82/711/EEG, 85/572/EEG + wijzigingen

Het materiaal van de eenheidsverpakking is geschikt om in contact te komen met bovenvermeld product.

Polybag pré-imprimé

Conforme aux:

- Règlements CE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + modifications
- Directives 82/711/CEE, 85/572/CEE + modifications

Le matériel de l'emballage unitaire est conforme aux normes pour être en contact avec le produit mentionné ci-dessus.

Vorgedruckte Polybeutel

Gemäß:

- EG Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 + Änderungen
- Richtlinien 82/711/EWG, 85/572/EWG + Änderungen

Das Material der Verpackungseinheit ist speziell geeignet für den Kontakt mit oben genannten Produkt.

Material master carton / Materiaal omkarton / Matériel master carton / Material Aussenkarton

Cardboard box

Kartonnen doos

Boîte en carton

Pappkarton

Labelling / Etikettering / Étiquetage / Etikettierung

In accordance with EC Regulations 1169/2011, 1379/2013 + amendments

Conform met EG Verordeningen 1169/2011, 1379/2013 + wijzigingen

Conforme aux Règlements CE 1169/2011, 1379/2013 + modifications

Gemäß EG Verordnungen 1169/2011, 1379/2013 + Änderungen

Languages on packaging / Talen op verpakking / Langues sur emballage / Verpackungssprachen

EN / FR / NL / DE / PT / PL / DA

Supplier code: PCS as from L.22-11-2021

Last revision: 5/01/2022

LOGISTICS / LOGISTIEK / LOGISTIQUE / LOGISTIK

Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht	800 g
Length / Lengte / Longueur / Länge	32 cm
Width / Breedte / Largeur / Breite	22 cm
Height / Hoogte / Hauteur / Höhe	--
Weight / Gewicht / Poids / Gewicht	10 g

Master carton / Omverpakking / Master carton / Aussenkarton

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht	10 x 800 g = 8.0 kg
Length / Lengte / Longueur / Länge	40 cm
Width / Breedte / Largeur / Breite	30 cm
Height / Hoogte / Hauteur / Höhe	22 cm
Weight / Gewicht / Poids / Gewicht	500 g

Pallet / Pallet / Palette / Palette (120 cm x 80 cm)

Cartons per layer / Kartons per laag / Cartons par couche / Kartons pro Lage	8
Layers per pallet / Lagen per pallet / Couches par palette / Lagen pro Palette	7
Cartons per pallet / Kartons per pallet / Cartons par palette / Kartons pro Palette	56

NUTRITION DECLARATION / VOEDINGSWAARDEVERMELDING / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Average values / Gemiddelde waarden / Valeurs moyennes / Durchschnittswerte	/100 g	
Energy / energie / énergie / Energie	320 kJ	76 kcal
Fat / vetten / matières grasses / Fett	1.7 g	
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g	
Carbohydrate / koolhydraten / glucides / Kohlenhydrate	0.7 g	
of which sugars / waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	0 g	
Protein / eiwitten / protéines / Eiweiß	15 g	
Salt / zout / sel / Salz	0.77 g	

ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALLERGENE

Contains	Molluscs, crustaceans
May contain traces of	Nuts, milk, eggs, fish, soy, cereals containing gluten (wheat), sulphites
Bevat	Weekdieren, schaaldieren
Kan sporen bevatten van	Noten, melk, eieren, vis, soja, glutenbevattende granen (tarwe), sulfieten
Contient	Mollusques, crustacés
Peut contenir des traces de	Fruits à coque, lait, œufs, poisson, soja, céréales contenant du gluten (blé), sulfites
Enthält	Weichtiere, Krebstiere
Kann Spuren enthalten von	Schalenfrüchten, Milch, Eiern, Fisch, Soja, Glutenhaltigem Getreide (Weizen), Sulphiten

FOOD SAFETY / VOEDSELVEILIGHEID / SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / LEBENSMITTELSICHERHEIT

General requirements / Algemene vereisten / Exigences générales / Allgemeine Bedingungen

Product has been produced, packed, transported and inspected in accordance with the relevant requirements of the EC Regulations 178/2002, 852/2004, 853/2004 and 854/2004 + amendments.

Product werd geproduceerd, verpakt, getransporteerd en gekeurd volgens de relevante vereisten van de EG Verordeningen 178/2002, 852/2004, 853/2004 en 854/2004 + wijzigingen.

Le produit a été produit, emballé, transporté et contrôlé d'après les exigences pertinentes des Règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 854/2004 + modifications.

Das Produkt wurde hergestellt, verpackt, transportiert und getestet nach den Vorschriften der EG Verordnungen 178/2002, 852/2004, 853/2004 und 854/2004 + Änderungen.

Microbiological properties / Microbiologische eigenschappen / Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologische Eigenschaften

This product complies to the microbiological norms issued by the European Regulation 2073/2005 + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de microbiologische normen gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 2073/2005 + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Le produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 2073/2005 + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den mikrobiologischen Grenzwerten der EU-Gesetzgebung (Verordnung 2073/2005 + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

Contaminants / Contaminanten / Contaminants / Kontaminanten

This product complies to the norms for contaminants issued by the European Regulation 1881/2006 + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de normen voor contaminanten gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 1881/2006 + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Ce produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 1881/2006 + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den Kontaminanten Grenzwerten der EU-Gesetzgebung (Verordnung 1881/2006 + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

Antibiotic residues / Antibiotica residuen / Résidus d'antibiotiques / Rückstände von Antibiotika

This product complies to the norms for antibiotic residues issued by the European Regulation 726/2004 + amendments and Directives 96/23/EC, 2002/657/EC, 2001/82/EC + amendments and is subjected to the normal checking method hereabout.

Dit product respecteert de normen voor antibiotica residuen gesteld door de Europese regelgeving (Verordening 726/2004 + wijzigingen, Richtlijnen 96/23/EG, 2002/657/EG, 2001/82/EC + wijzigingen) en is onderworpen aan de normale controleprocedure hieromtrent.

Ce produit correspond aux normes exigées par la législation Européenne (Règlement 726/2004 + modifications et Directives 96/23/CE, 2002/657/CE, 2001/82/CE + modifications) et est soumis aux procédures de contrôle requises.

Das Produkt entspricht den Grenzwerten für Rückstände von Antibiotika der EU-Gesetzgebung (Verordnung 726/2004 + Änderungen, Richtlinien 96/23/EG, 2002/657/EG, 2001/82/EG + Änderungen) und durchläuft die erforderlichen Kontrollverfahren.

Foreign bodies / Vreemde voorwerpen / Corps étrangers / Fremdkörper

This product has been examined for foreign bodies among which metal detection on finished products.

Dit product is gecontroleerd op vreemde voorwerpen o.a. metaaldetectie op het eindproduct.

Ce produit a été examiné sur des corps étrangers e.a. par un détecteur de métaux au niveau des produits finis.

Dieses Produkt wurde auf Fremdkörper kontrolliert u.a. mittels Metaldetektion des Endproduktes.

Supplier code: PCS as from L.22-11-2021

Last revision: 5/01/2022

OTHER ASPECTS / OVERIGE ASPECTEN / AUTRES ASPECTS / ANDERE ASPEKTE

GMO Declaration / GGO Declaratie / Déclaration OGM / GVO Deklaration

This product is GMO-free and free of GMO derived products and does not need to be labelled according to the European Regulations 1829/2003 and 1830/2003 + amendments.

Dit product is vrij van GGO's en van GGO afgeleide producten en dient dus niet geëtiketteerd te worden volgens de Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003 + wijzigingen.

Ce produit ne contient pas des OGM, ni des produits dérivés des OGM et par conséquent ne doit pas être étiqueté selon les Règlements Européens 1829/2003 et 1830/2003 + modifications.

Dieses Produkt ist GVO-frei (so auch abgeleitete Produkte) und soll demzufolge nicht etikettiert werden nach Europäischen Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 + Änderungen.

Radiation / Irradiatie / Irradiation / Bestrahlung

This product has not been treated with ionizing radiation.

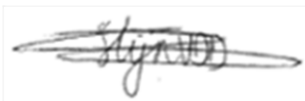
Dit product is niet onderhevig geweest aan irradiatie.

Ce produit n'a pas été traité par ionisation.

Dieses Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.



Stijn VANDENDRIESSCHE
QA Manager



Hottlet Frozen Foods nv
Heiveldkens 4 – 2550 Kontich
Tel.: +32 3 451 31 37
stijn.vandendriessche@hottlet.be
www.hottlet.be

