

## Productspecificatie

<b>Productnaam:</b>	N° 1 Gerookte Paling N° 3 Gerookte Paling N° 5 Gerookte Makreel N° 6 Gebrande Makreel																					
<b>Verkoopenheid:</b>	Gistbox: 4 flessen a 50ML(iedere smaak 1 fles) Displaybox: 16 flessen a 50 ML(iedere smaak 4 flessen)																					
<b>Leveranciers en Samenstelling reststromen:</b>	Vishandel Klooster BV, Enkhuizen Spakenburg Paling BV Spakenburg  Makreelresten: Gerookte makreel (VIS) (Scomber Scombrus) 98,4% (Wildvang FAO gebied NR27 IVA. Vangstmethode Pelagische visserij), zout, azijn, rook. Palingresten: gerookt Paling (VIS) (Anguilla anquilla), zout, azijn, rook.  Het product voldoet aan alle eisen conform de FAO/WHO en Europese wetgeving, inclusief de 2073/2005 en 1881/2006																					
<b>Productie methode:</b>	De Olijfolie Mix van Delizio wordt verwarmd (circa 80 graden) met de resten van paling of makreel. Dit gebeurt samen met de ingrediënten. Na 24 uur afkoelen wordt de olie gezeefd en gebotteld. De flessen worden in de sociale werkplaats in Rotterdam voorzien van etiketten en in de verpakking gedaan.																					
<b>Ingrediënten:</b>	Naast paling en makreelvellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• N ° 1 Gerookte Paling – Olijfolie met gerookte paling, tomatenpasta en kruidnagel.</li> <li>• N ° 3 Gerookte Paling – Olijfolie met gerookte paling, tomatenpasta, kruidnagel, citroengras en limoenblad.</li> <li>• N ° 5 Gerookte Makreel – Olijfolie met gerookte makreel, tomatenpasta, kruidnagel en tijm.</li> <li>• N ° 6 Gebrande Makreel – Olijfolie met gebrande makreel, tomatenpasta, kruidnagel en tijm.</li> </ul>																					
<b>Productiebedrijf</b>	Raaskal BV, Naaldwijk is FSSC 22000 gecertificeerd																					
<b>Verpakken:</b>	Flessen 50 ML																					
<b>Opslag:</b>	Opslaan en transporteren bij normale binnen/buiten temperatuur																					
<b>Houdbaarheid</b>	In afwachting van rapport. Door productiemethode en de olie wordt de houdbaarheid geschat op minimaal 6 maanden. Verwachting is minimaal 12 maanden																					
<b>Traceerbaarheid:</b>	Lotnummer en/of THT datum.																					
<b>Microbiologische criteria:</b>	In afwachting van rapport Het productiebedrijf Raaskal produceert volgens FSSC 22000 certificering.																					
<b>Instructies:</b>	De oliën zijn geschikt voor directe koude consumptie. Advies: Niet verhitten boven de 150 °C.																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bereidingstechniek</th> <th>Kenmerken</th> <th>Temperatuur °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Koken</td> <td>Koken is het gaar maken van voedingsmiddelen in kokende vloeistof, vaak water.</td> <td>100 °C</td> </tr> <tr> <td>Bakken in de pan</td> <td>Bakken is het bruin/krokant en gaar maken van voedingsmiddelen in een open pan met een geringe hoeveelheid margarine, boter, olie of bak- en braadvet.</td> <td>120-220 °C</td> </tr> <tr> <td>Bakken in de oven</td> <td>Met bakken in de oven maak je gerechten bruin/krokant en gaar. Er wordt gebruik gemaakt van hete lucht in een gesloten oven.</td> <td>140-240 °C</td> </tr> <tr> <td>Braden</td> <td>Braden is het verhitten van vlees of gevogelte in weinig vet in een gesloten braadpan. Door braden wordt het voedingsmiddel bruin, van buiten krokant en van binnen gaar.</td> <td>150-225 °C</td> </tr> <tr> <td>Frituren</td> <td>Frituren is het verhitten van voedingsmiddelen door onderdompeling in heet vet of olie.</td> <td>150-180 °C</td> </tr> <tr> <td>Wokken</td> <td>Wokken is het snelle verhitten van voedingsmiddelen in een gietijzeren pan met bolle bodem.</td> <td>160-240 °C</td> </tr> </tbody> </table>	Bereidingstechniek	Kenmerken	Temperatuur °C	Koken	Koken is het gaar maken van voedingsmiddelen in kokende vloeistof, vaak water.	100 °C	Bakken in de pan	Bakken is het bruin/krokant en gaar maken van voedingsmiddelen in een open pan met een geringe hoeveelheid margarine, boter, olie of bak- en braadvet.	120-220 °C	Bakken in de oven	Met bakken in de oven maak je gerechten bruin/krokant en gaar. Er wordt gebruik gemaakt van hete lucht in een gesloten oven.	140-240 °C	Braden	Braden is het verhitten van vlees of gevogelte in weinig vet in een gesloten braadpan. Door braden wordt het voedingsmiddel bruin, van buiten krokant en van binnen gaar.	150-225 °C	Frituren	Frituren is het verhitten van voedingsmiddelen door onderdompeling in heet vet of olie.	150-180 °C	Wokken	Wokken is het snelle verhitten van voedingsmiddelen in een gietijzeren pan met bolle bodem.	160-240 °C
Bereidingstechniek	Kenmerken	Temperatuur °C																				
Koken	Koken is het gaar maken van voedingsmiddelen in kokende vloeistof, vaak water.	100 °C																				
Bakken in de pan	Bakken is het bruin/krokant en gaar maken van voedingsmiddelen in een open pan met een geringe hoeveelheid margarine, boter, olie of bak- en braadvet.	120-220 °C																				
Bakken in de oven	Met bakken in de oven maak je gerechten bruin/krokant en gaar. Er wordt gebruik gemaakt van hete lucht in een gesloten oven.	140-240 °C																				
Braden	Braden is het verhitten van vlees of gevogelte in weinig vet in een gesloten braadpan. Door braden wordt het voedingsmiddel bruin, van buiten krokant en van binnen gaar.	150-225 °C																				
Frituren	Frituren is het verhitten van voedingsmiddelen door onderdompeling in heet vet of olie.	150-180 °C																				
Wokken	Wokken is het snelle verhitten van voedingsmiddelen in een gietijzeren pan met bolle bodem.	160-240 °C																				