



1. produkt Beskrivelse

Produktnavn	Hummer 300g
Art	Homarus americanus
Varenummer	1890
Produkttype	kokt og fryst i saltvann
Opprinnelse	Canada
Fanget område/oppdrettet	FAO21
Nettovekt	300g
Bruttovekt	3 kg
Produsent	Marigo Bay
Godkjenningsnummer	

2. Produksjon og prosessering

Behandlingsmetode	Hel kokt hummer i saltlake. Frossen, ferdigkokt. Klar til å spise etter tining
Fast eller variabel vekt	Fast
Frysetemperatur	-30 °C eller lavere
Lagringstemperatur	-18 °C eller lavere

3. Merking og emballasje

3.1 Merking av informasjon

1. Størrelse:
2. Nettovekt:
3. Ingredienser: i synkende rekkefølge
4. Allergen: i kursiv
5. Fangstområde: (Høstingsmetode på trykt saltlakemaster)
6. Partinummer: i henhold til krav til partikode
7. Anlegg registrering #: 3611
8. Dato for frysing: DD/MM/ÅÅÅÅ C
9. Best før: DD/MM/ÅÅÅÅ C
10. MSC #: MSC - C - 55276
11. Strekkode: i henhold til størrelse
12. Pakket for:
13. Importert av:



3.2 Ytterligere merkingsinformasjon

Bevaring

Saltvann

3.3 Informasjon om emballasje

F-pak emballasje	Pakket i pose
Emballasjedimensjoner (uten/med produkt)	109x340x60 mm
F-pak vekt	300g
D-pak emballasje	Solide kartonger i bølgepapp
D-pak dimensjoner	304,8 x 330 x 139,7 mm
D-pak vekt	3000g
Antall F-pak per D-pak	10
Pall / T-pak	800x1200x1830 mm
Vekt pall	15 – 25 kg
Antall D-pak i T-pak	72
GTIN FPAK	814255003002
GTIN DPAK	10814255003016
GTIN TPAK	07090037810614

4. Sertifiseringer og samsvar

HACCP	Kompatibel
ASC/MSC	MSC-sertifisert (valgfritt)
Kosher	Ikke sertifisert
FDA (Food and Drug Administration)	Kompatibel (for eksport til USA)
EU-forskrifter	Kompatibel (for eksport til EU)

5. Ernærings-, påstands- og forbrukerinformasjon

5.1 Næringsinnhold

Kilde til informasjon	Teoretisk beregning
Basis	Som den er

Næringsinnhold (per 100g)

Energi (kJ/kcal)	387 kJ (84 kcal)
Totalt fett	0,9 g
- Mettet fett	0,2 g
- Enumettet fett	0,0 g
- Flerumettet fett	0,0 g
Totalt karbohydrater	0 g
Kosttilskudd	0 g
Sukker	0 g
Protein	19 g
Salt	1,2 g

5.2 Allergener

Skaldyr

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 i kaldt vannbad (rennende vann er å foretrekke).
Holdbarhet	36 måneder

7. Analytiske kriterier

7.1 Sensorisk

Utseende	Skallet til en kokt hummer vil være en oransjerød fargetone og oppfylle defektkriterier. Innvendig rogn er ferdigstekt, er ikke svart/grønn og tjæreaktig, og kjøttet er hvitt/rosa uten gjennomsiktige områder.
Aroma	Fersk hummer, ingen dårlig lukt
Smak	Frisk hummersmak
Tekstur	Fast å ta på, ikke grøtaktig. Kjennetegn på en fersk hummer.
Annen	

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

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
Vekt		300	325
Lengde			
Bredde			
% Belegg			
% Glass			
% Fuktighet			
Greve			
Annen			

7.3 Mikrobiologi

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
Standard plateantall	Maksimalt 100 000 cfu/g		
E. coli	Maksimalt nivå 10 cfu/g		
Salmonella	Fraværende i 25g		
Staphylococcus aureus	Maksimalt 1000 cfu/g		
Listeria monocytogenes	Fraværende i 25g		

7.4 Kjemisk

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum

1890 Hummer 300g x 10 stk, fryst Merigo Bay

7.5 produsentens

Attributt	Definisjon	Toleranse	Metode
Skall defekter	Arret over klosspissen < 1/2"	1/2" tommel må være tilstede	Visuell
Skall defekter	Arr over sår på kropp, klo eller hale	≤ 1/2" i areal totalt	Visuell
Skall defekter	Knust kropp, hale/klo uten eksponert kjøtt	1 hendelse med ≤ 1/2" i 6 hummer	Visuell
Skall defekter	Punktert klo	1 hendelse av < 5 mm i 6 hummer	Visuell
Skall defekter	Hull	< 1 mm	Visuell
Skall defekter	Hornspiss mangler	Opp til øynene, ingen skinnede hoder	Visuell
Skall defekter	Ødelagt skall	Opptil 1/4" på tommerspissen	Visuell
Hale defekter	Mangler midterste eller flere svømmeføtter	Nulltoleranse	Visuell
Hale defekter	Droppet / grøtaktig hale	Nulltoleranse	Visuell
Kroppsdeler	Løse armer	1 per hovedsak	Visuell
Eksponert kjøtt	Kjøtt synlig – Ikke større enn 1/4, uansett retning	1 per hovedsak	Visuell
Svart skall	Ekstremt svarte klør	1 per hovedsak	Visuell
Mose	Lett til moderat grønn mose	Per hummer	Visuell
Mose	Overdreven grønn mose	Ingen toleranse	Visuell
Små klør	Små klør (mindre enn 1/2 av størrelsen på den andre kloen)	1 per hovedsak	Visuell
Mykt skall	Soft Shell fra vårhummer	1 per hovedsak	Visuell
Ben	2-3 Gangbein mangler fra kroppen	Per hummer	Visuell
Barnacles	Krepsdyr som fester seg til hummerskjell	Nulltoleranse for tung vekst	Visuell

8. Kontaktinformasjon

Produsentens navn
Adresse
Telefon
E-post
nettsted

First Seafood AS
First Seafood AS, 1081 Oslo, Norge
+47 23 68 00 50
post@firstseafood.no
<https://firstseafood.no/>