



# Product Specification File Mussel Meat Spain (MMS)

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

Supplier code: PD

Last revision: 7/08/2019

## GENERAL INFORMATION / ALGEMENE INFORMATIE / INFORMATIONS GÉNÉRALES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Name	Cooked Spanish mussel meat, 800 g		
Benaming	Spaans mosselvlies, gekookt, 800 g		
Nom	Chair de moules d'Espagne, cuite, 800 g		
Name	Spanisches Miesmuschelfleisch, gekocht, 800 g ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> )		
Brand / Merk / Marque / Marke	Epic Select		
Origin	Farmed in Spain		
Catch area	Not applicable		
Catch method	Not applicable		
Oorsprong	Gekweekt in Spanje		
Vangstgebied	Niet van toepassing		
Vangstmethode	Niet van toepassing		
Origine	Elevé en Espagne		
Zone de capture	Pas applicable		
Méthode de capture	Pas applicable		
Ursprung	In Aquakultur gewonnen in Spanien		
Fanggebiet	Nicht anwendbar		
Fangmethode	Nicht anwendbar		
Description	Cooked Spanish mussel meat, quick-frozen, IQF, with protective glaze (compensated, not invoiced)		
Omschrijving	Spaans mosselvlies, gekookt, snelgevroren, IQF, met beschermende ijslaag (gecompenseerd, niet gefactureerd)		
Description	Chair de moules d'Espagne, cuite, surgelée, IQF, avec glaçage protecteur (compensé, non facturé)		
Beschreibung	Spanisches Miesmuschelfleisch, gekocht, tiefgefroren, IQF, mit Schutzglasur (kompensiert, nicht berechnet)		
Ingredients	<b>Mussels</b>		
Ingrediënten	<b>Mosselen</b>		
Ingrédients	<b>Moules</b>		
Zutaten	<b>Muscheln</b>		
CN Code / GN-Code / Code NC / KN-Kode	1605 5390		
Size + EAN code / Maat + EAN code / Taille + code EAN / Sortierung + UAC Kode	Pc/kg	Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit	Master carton / Omkarton / Master carton / Aussenkarton
	100-200	5411658 012492	5411658 149587
Preparation	Ready to eat after thawing		
Bereidingswijze	Na ontdooien klaar voor consumptie		
Préparation	Prêt à consommer après décongélation		
Zubereitung	Nach dem Auftauen verzehrfertig		

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

Durability	Keeps well for at least 18 months after date of freezing at <-18°C
Houdbaarheid	Minstens 18 maanden op <-18°C houdbaar na datum van invriezing
Durabilité	Au moins 18 mois à <-18°C après date de congélation
Haltbarkeit	Mindestens 18 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

Polybag with sticker

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.

Polyzak met sticker

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 avec étiquette

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.

Polybeutel mit Aufkleber

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



## Product Specification File Mussel Meat Spain (MMS)

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

Supplier code: PD

Last revision: 7/08/2019

### LOGISTICS / LOGISTIEK / LOGISTIQUE / LOGISTIK

Immediate packing / Eenheidsverpakking / Emballage unitaire / Verpackungseinheit

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht 800 g

Length / Lengte / Longueur / Länge

Width / Breedte / Largeur / Breite

Height / Hoogte / Hauteur / Höhe --

Weight / Gewicht / Poids / Gewicht

Master carton / Omverpakking / Master carton / Aussenkarton

Net weight / Nettogewicht / Poids net / Nettogewicht 10 x 800 g = 8 kg

Length / Lengte / Longueur / Länge 39 cm

Width / Breedte / Largeur / Breite 29.5 cm

Height / Hoogte / Hauteur / Höhe 19 cm

Weight / Gewicht / Poids / Gewicht 350 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 9

Cartons per pallet / Kartons per pallet / Cartons par palette / Kartons pro Palette 72

### NUTRITION DECLARATION / VOEDINGSWAARDEVERMELDING / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Average values / Gemiddelde waarden / Valeurs moyennes / Durchschnittswerte /100 g

Energy / energie / énergie / Energie 456 kJ 108 kcal

Fat / vetten / matières grasses / Fett 2.5 g

of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés /  
davon gesättigte Fettsäuren 0.7 g

Carbohydrates / koolhydraten / glucides / Kohlenhydrate 3.3 g

of which sugars / waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker 0 g

Protein / eiwitten / protéines / Eiweiß 18 g

Salt / zout / sel / Salz 0.58 g

### ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALLERGENE

Contains Molluscs

May contain traces of Not applicable

Bevat Weekdieren

Kan sporen bevatten van Niet van toepassing

Contient Mollusques

Peut contenir des traces de Pas applicable

Enthält Weichtiere

Kann Spuren enthalten von Nicht anwendbar



## Product Specification File Mussel Meat Spain (MMS)

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

Supplier code: PD

Last revision: 7/08/2019

### 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: PD

Last revision: 7/08/2019

**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.

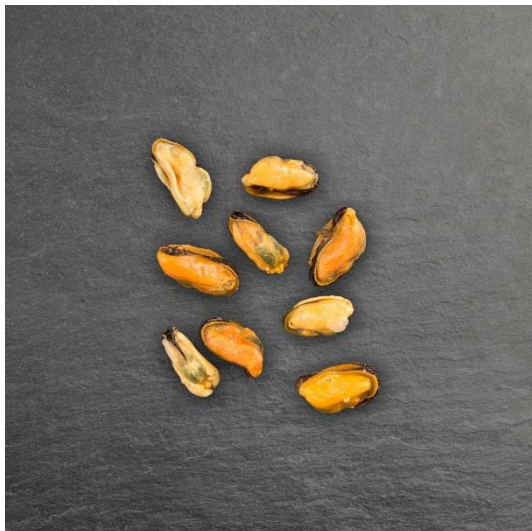
**Radiation / Irradiatie / Irradiation / Bestrahlung**

This product has not been treated with ionizing radiation.

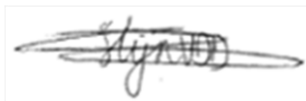
Dit product is niet onderhevig geweest aan irradiatie.

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**  
Heiveldekens 4 – 2550 Kontich  
Tel.: +32 3 451 31 37  
stijn.vandendriessche@hottlet.be  
www.hottlet.be

