PRODUKTDATABLAD

Tempura Fish Stick 30 g | Smart Choice

Sist oppdatert	20.10.2026	**Utført av**	Tobias Nordby

1 Produkt og bruk

Varenavn	DF Tempura Fish Stick Smart Choice 1kg (30gx33stk) /8
Varenr. / EPD	17346 / 2926392
Opprinnelse	Vietnam. Oppdrettsfisk.
Nettoinnhold	1 kg per pose | 33–34 stk. | 8 × 1 kg per kartong
Stykkvekt	30 g ± 1 g per stk.
Beskrivelse	Tempurapanerte fiskestykker av pangasius. Fritert og dypfryst.
Utseende	Gyllenbrun tempurapanering.
Tilberedning	Tilberedes fra dypfryst tilstand. Må gjennomvarmes før servering. Frityr: 160–170 °C i 2,5–3 minutter, til gyllenbrun. Stekeovn: 200–220 °C i 8–12 minutter. Airfryer: 175–200 °C i 12–15 minutter.

2 Ingredienser

Pangasius (**fisk**) 49 %, tempuramiks 35 % (**hvetemel**, maisstivelse, hevemidler (E 450(i), E 500(ii), E 341(i)), salt, emulgator (E 471), hvit pepper, fargestoffer (E 101(i), E 160c)), vann, raffinert soyaolje, forpanering (modifisert tapiokastivelse, maisstivelse, salt, **hvetemel**, vegetabilsk fett (perilla), emulgator (E 471)).

3 Næringsinnhold

Næringsstoff	Per 100 g før tilberedning
Energi	744 kJ / 177 kcal
Fett	5,8 g
hvorav mettede fettsyrer	1,0 g
Karbohydrater	22 g
hvorav sukkerarter	1,0 g
Kostfiber	3,5 g
Protein	7,2 g
Salt	0,94 g

4 Oppbevaring og holdbarhet

Oppbevaring og transport	Dypfryst ved −18 °C eller kaldere.
Holdbarhet uåpnet	24 måneder fra produksjonsdato ved −18 °C eller kaldere.
Etter åpning	Oppbevares fryst ved −18 °C eller kaldere også etter åpning.
Etter opptining	Bør ikke fryses på nytt etter opptining.
Datomerking	Produksjonsdato, best før og lotnummer er angitt på pakningen.

ALLERGENER OG PAKNING

Tempura Fish Stick 30 g | Smart Choice

5 Allergener

Allergen	Inneholder	Merknad
Glutenholdig korn	Ja	Hvete i tempuramiks og forpanering.
Krepsdyr		
Egg		
Fisk	Ja	Pangasius.
Peanøtter		
Soya		Fullraffinert soyaolje, unntatt allergenmerking.
Melk		
Nøtter		
Selleri		
Sennep		
Sesamfrø		
Svoveldioksid og sulfitter		
Lupin		
Bløtdyr		

Tabellen viser allergener i ingrediensene. Tomt felt betyr at allergenet ikke inngår som merkepliktig ingrediens.

6 Kosthold og produktegenskaper

Vegetarisk / vegansk	Nei	Glutenfri	Nei
GMO	Soyaolje og maisråvarer: ikke GMO	ASC	Ikke sertifisert
Halal	Ja	Spiseklar	Nei. Må gjennomvarmes før servering.

7 Pakningsdata

Nivå	Nettoinnhold	Mål	GTIN
Pose	1 kg	250 × 325 mm	8935149700097
Kartong	8 kg	415 × 310 × 180 mm	48935149700095

Pakning	8 poser × 1 kg	Antall per enhet	33–34 stk.
Kartonger per lag	6	Lag per pall	5
Kartonger per pall	30		

8 Importør og distributør

Mandarinen Import & Engros AS
Mandarinen Oslo AS
www.mandarinen.no

PRODUKTKRAV OG KONTROLL

Tempura Fish Stick 30 g | Smart Choice

9 Kjemiske produktkrav

Fremmedstoff	Produktkrav mg/kg
Kadmium (Cd)	≤ 0,028
Kvikksølv (Hg)	≤ 0,17
Bly (Pb)	≤ 0,17
Uorganisk arsen	≤ 0,057
Legemiddelrester og øvrige reststoffer	**Produktkrav µg/kg**
Kloramfenikol	Ikke påvist
Sum ciprofloksacin og enrofloksacin (CFX + EFX)	≤ 100
Malakittgrønt og leukomalakittgrønt (MG/LMG)	Ikke påvist
Nitrofuranmetabolitter (AOZ, AMOZ, SEM, AHD, DNSH)	Ikke påvist

Ikke påvist: under analysemetodens påvisningsgrense.

Råvarer og ferdigprodukter kontrolleres minst én gang i året for relevante kjemiske farer.

10 PFAS i råvarene

Råvarene testes årlig for PFOS, PFOA, PFNA og PFHxS. Stoffene vurderes enkeltvis og som sum mot relevante grenser i forordning (EU) 2023/915.

11 Mikrobiologiske produktkrav

Parameter	Enhet	Prøvetakingsplan og krav	Referansemetode
E. coli	CFU/g	n = 5, c = 2; m = 10, M = 100	ISO 16649-2:2001
S. aureus	CFU/g	n = 5, c = 2; m = 100, M = 1 000	ISO 6888-1:2021 / Amd 1:2023
Salmonella	Per 25 g	n = 5, c = 0; ikke påvist	ISO 6579-1:2017 / Amd 1:2020

n = antall prøveenheter. c = tillatt antall resultater over m og opptil M. m = nedre grenseverdi. M = øvre grenseverdi; resultater over M er ikke akseptable.

12 Produksjonskontroll

Produktet kontrolleres med metalldetektor. Det er varmebehandlet i produksjonen og skal gjennomvarmes før servering.

EMBALLASJE OG KVALITET

Tempura Fish Stick 30 g | Smart Choice

13 Emballasje og matkontakt

Primæremballasje	Pose av PA/PE. Ytre lag er polyamid (PA), og indre matkontaktlag er LLDPE.
Ytterkartong	Femlags bølgepapp, uten direkte kontakt med maten.
Bruksområde	Frossen oppbevaring. Produktet tas ut av emballasjen før tilberedning.

14 Emballasjetester

Undersøkelse	Standard eller metode og testomfang
Samlet migrasjon fra posen	BS EN 1186-1:2002 og BS EN 1186-2/-3:2022. Vann, 10 % etanol, 3 % eddiksyre og vegetabilsk olje, 10 døgn ved 40 °C.
PFAS i posen	Metode basert på EN 17681-1:2025, vedlegg E, for målrettet PFAS-analyse. Totalfluor er undersøkt med metode basert på ASTM D7359-23.
Tungmetaller i posen	IEC 62321-5:2013: bly og kadmium. IEC 62321-4:2013/AMD1:2017: kvikksølv. IEC 62321-7-2:2017: seksverdig krom.
Tungmetaller i ytterkartongen	IEC 62321-5:2013: bly og kadmium. IEC 62321-4:2017: kvikksølv. IEC 62321-7-2:2015: seksverdig krom.
BPA-migrasjon fra ytterkartongen	BS EN 71-10:2005 og BS EN 71-11:2005.

15 Regelverk for emballasjen

Samsvarserklæringene viser til forordning (EF) 1935/2004 om materialer i kontakt med mat og forordning (EU) 2025/40 om emballasje og emballasjeavfall (PPWR). Migrasjonsrapporten for plastposen omfatter testing mot forordning (EU) 10/2011.

16 Kvalitet og sertifiseringer

Ordning eller system	Omfang
BRCGS Food Safety	Issue 9, karakter A. Sertifisert produksjonssted.
HACCP	System for fareanalyse og styring av mattrygghet.
ISO 9001:2015	Kvalitetsstyringssystem.
Halal	Halalsertifisert.
SEDEX / SMETA	SEDEX-medlemskap og sosial revisjon etter SMETA-metodikken.