

Product specificatie

PS_Productspec WALTHERS

Artikelnummer 12006
Artikelomschrijving VITTORE CARPACCIO

Uiterlijk	Bulk product	
Verpakking	Vacuüm verpakking	
Geur	Product eigen	
Kleur	Rood	
Smaak	Specifiek product eigen	
Afmeting		
Gewicht	Ca. 1,500	
Houdbaarheid (af productie)	Vers: 60 dagen.	Bevroren: 730 dagen.
	Na openen / ontdooien: beperkt houdbaar.	
Bewaren bij	max 7°C	
Bedoeld gebruik	Direct te consumeren	
Bijzondere eigenschap		
Land van herkomst grondstoffen	Nederland	

Het primaire verpakkingsmateriaal is geschikt voor levensmiddelencontact.

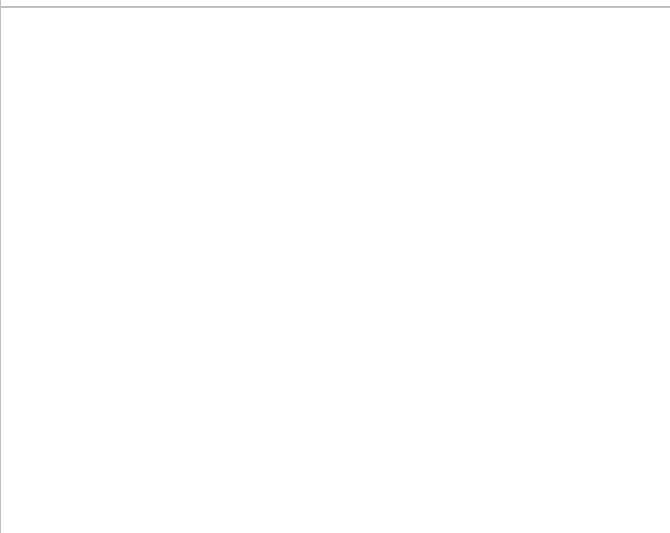
GMO VERKLARING: Alle ingrediënten voldoen aan de Nederlandse en Europese wetgeving. Het product is vrij van GMO ingrediënten en behoeft derhalve geen declaratie in het kader van EG Verordeningen 1829/2003/EC en 1830/2003/EC.

FOTO EN LABEL

FOTO VAN PRODUCT



LABEL VAN PRODUCT



INGREDIËNTEN (in afnemende volgorde)

Rundvlees (halal) (94%), zout, antioxidant: (natriumascorbaat E301), chilli peper, **Specerijen(mosterdzaad)**, smaakversterker: (natriumglutamaat E621), dextrose, aroma (aroma, glucosestroop, gemodificeerd zetmeel, glycerintriacitraat (E1518)), voedingszuur: (natriumcitraat E331), glucosestroop, zuurteregelaar: (siliciumdioxide E551), conserveermiddel: (natriumnitriet E250).

E = door de EU goedgekeurde hulpstof * = van biologische oorsprong

INGREDIËNTENDECLARATIE

Rundvlees (halal) (94%), zout, antioxidant: (natriumascorbaat E301), chilli peper, **Specerijen(mosterdzaad)**, smaakversterker: (natriumglutamaat E621), dextrose, aroma (aroma, glucosestroop, gemodificeerd zetmeel, glycerintriacitraat (E1518)), voedingszuur: (natriumcitraat E331), glucosestroop, zuurteregelaar: (siliciumdioxide E551), conserveermiddel: (natriumnitriet E250).

E = door de EU goedgekeurde hulpstof * = van biologische oorsprong

Het bovenstaande declaratievoorstel voldoet aan de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

VOEDINGSWAARDE (PER 100 GRAM EINDPRODUCT)

Energie	kcal	143,71
	kJ	603,58
Eiwit		21,83
Vetten		5,77
- waarvan verzadigd		2,74
- waarvan enkelvoudig onverzadigd		2,45
- waarvan meervoudig onverzadigd		0,21
- waarvan transvetzuren		0,00
Koolhydraten		0,98
- waarvan suikers		0,39
- waarvan zetmelen		0,06
- waarvan polyolen		0,00
Voedingsvezels		0,15
Zout		4,23
Natrium		1,50

De aangegeven waarden zijn door de computer berekend, niet geanalyseerd.

Het gaat hierbij om gemiddelde waarden.

Het zoutgehalte is berekend op basis van het aanwezige natrium.

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Periodiek worden er microbiologische onderzoeken uitgevoerd bij een iso-17025 geaccrediteerd laboratorium.

MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS (bij einde tht M=maximale bovengrens)

	M norm bij vleesbereidingen vers	M norm bij vleesproducten gegaard
Bacillus cereus	< 1.000 kve/g	< 1.000 kve/g
Clostridium perfringens	< 1.000 kve/g	< 1.000 kve/g
E.coli	< 100 kve/g	< 100 kve/g
Enterobacteriaceae	≤ 10.000 kve/g	≤ 10.000 kve/g
Listeria monocytogenes	< 100 kve/g	< 100 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus aureus	< 500 kve/g	< 500 kve/g
Bij kipproduct Campylobacter j	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g

FYSISCHE GEGEVENS

Het product dient vrij te zijn van ongewenste fysische bestanddelen zoals bijv. hout, metaal, plastic, enz. De doelstelling van Walther's Quality Food Products is om producten te leveren zonder de aanwezigheid van botjes en knarsdeeltjes. Omdat bot en knars van nature in vlees voorkomen, kunnen wij de aanwezigheid van bot/knars in het eindproduct helaas niet voor de volle 100% uitsluiten.

METAALDETECTIE

Vacuüm- / gas verpakte producten

Met clips afgesloten verpakkingen

Ferro	3.0 mm	-
Non-Ferro	4.0 mm	-
RVS 316	4.5 mm	-

KWALITEITSBORGING

Erkenningsnummer	EG 251
Certificering	FSSC 22000 gecertificeerd, Beter Leven Keurmerk gecertificeerd Halal gecertificeerd door HQC

QA contact	Walther's Quality Food Products B.V. t.a.v. Kwaliteitsdienst Zwartven 2 5527 AN HAPERT Tel: 0031 (0)497 225170 Email: kwaliteit@walthers.nl
------------	---

Auteur: Ton Swinkels	Datum : 14 augustus 2024	Vrijgegeven door QA
----------------------	--------------------------	---------------------

Allergenen informatie

volgens EU-richtlijn [2007/68/EG] en volgens ALBA

+	Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)
-	Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

		Recept met	Recept zonder
1.	Glutenbevattende granen *)		-
2.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		-
3.	Eieren en producten op basis van eieren		-
4.	Vis en producten op basis van vis		-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-
6.	Soja en producten op basis van soja		-
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		-
8.	Noten **)		-
9.	Selderij en producten op basis van selderij		-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	+	
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-
12.	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt in SO ²		-
13.	Lupine en producten op basis van lupine		-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdieren		-

Aanvullende allergenen

Kippenvlees		-
Rundvlees	+	
Varkensvlees		-

*) Tarwe, Rogge, Gerst, Haver, Spelt, Kamut en Gluten.

**) Amandelen, Hazelnoten, Walnoten, Cashewnoten, Pecannoten, Paranoten, Pistachenoten, Macademianoten en Noten.

Wij garanderen dat dit product, een met “-“ aangemerkte stoffen, deze stoffen niet bevat volgens de receptuur. Door middel van ons allergenenbeleid minimaliseren we de gevaren van kruisbesmetting binnen ons bedrijf. Wij kunnen de gevaren van kruisbesmetting echter nooit volledig uitsluiten. In onze productieruimte worden producten vervaardigd van verschillende slachtdieren. DNA contaminatie is hierdoor niet geheel te voorkomen.