

**ART. 7118 GEHAKTBAL GEGAARD**

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Gehaktbal op basis van varkens- en rundvlees, gegaard.

**INGREDIËNTEN** (conform verordening (EG) nr. 1169/2011)

varkensvlees, rundvlees, zetmeel, zout, voedingsvezels, specerijen, dextrose, zuurteregelaar: E262, antioxidanten: E301 - E331

ALLERGENEN	
Glutenbevattende granen <sup>[1]</sup>	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk (incl. lactose)	-
Noten <sup>[2]</sup>	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwavedioxide en sulfieten <sup>[3]</sup>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

VOEDINGSWAARDEN* (per 100g)	
Energie	213 kcal 887 kJ
Vetten	13,5g waarvan verzadigde vetzuren 5,4g
Koolhydraten	3,5g waarvan suikers 0,4g
Vezels	1,3g
Eiwitten	18,8g
Natrium	0,81g
Zout (Na x 2,5)	2,04g

\* Berekende waarden

[1]: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver

[2]: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

[3]: E220-E228 in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO<sub>2</sub>

**MICROBIOLOGIE**

PARAMETER	AF PRODUCTIE (doel) (kve/g)	AF PRODUCTIE (tolerantie) (kve/g)	EINDE HOUDBAARHEID (kve/g)
Aeroob psychotroof kiemgetal <sup>(1)</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup>
Psychrotrofe melkzuurbacteriën <sup>(1)</sup>	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>7</sup>
Gisten	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Schimmels	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	geen zichtbare schimmelgroei
E. coli	1 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
Coagulase positieve Staphylococcus	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Sulfiet reducerende clostridia <sup>(2)</sup>	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Bacillus cereus	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>
Salmonella	afwezig/25g	afwezig/25g	afwezig/25g

(1): Indien de waarde op einde houdbaarheid overschreden, enkel afkeur bij organoleptische afwijkingen

(2): Enkel relevant bij vacuüm/ATMOS-verpakkingen

<b>VERPAKKING / BEWARING / HOUDBAARHEID</b>						
BESTELENHEID	PORTIE	SNIT	VERPAKKING	AARD	BEWAAR-TEMPERATUUR	HOUDBAARHEID NA PRODUCTIE
KILO	20g	-	± 2 KG / ATMOS	VERS	4 °C	16 dagen
KILO	30g	-	± 2 KG / ATMOS	VERS	4 °C	16 dagen
STUKS	50g	-	± 2,5 KG / ATMOS	VERS	4 °C	16 dagen
STUKS	75g	-	± 2,5 KG / ATMOS	VERS	4 °C	16 dagen
STUKS	100g	-	IN ATMOS	VERS	4 °C	16 dagen
ZAK	100g	-	VAC / 15 STUKS	VERS	4 °C	16 dagen

ATMOS = verpakt onder beschermende atmosfeer

#### **GEBRUIKSADVIES**

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

#### **WETGEVING**

De verpakking is conform de verordening (EG) nr. 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Dit product is non-GGO volgens de verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003. Er is geen vermelding nodig.

Dit product werd niet met ioniserende straling behandeld en bevat ook geen doorstraalde ingrediënten.

In overeenstemming met de verordening (EG) nr. 2023/915 inzake vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

In overeenstemming met de verordening (EG) nr. 396/2005 inzake vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen.

#### **EXTRA INFO**

Dit product wordt geproduceerd in een bedrijf waar ook glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, noten, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet en weekdieren worden verwerkt.

Een lotnummer is voorzien. Gelieve dit nummer te vermelden bij elke communicatie.

Fysische contaminatie wordt voorkomen door materiaal- en infrastructuurchecks, visuele controles en het correct toepassen van werkmethodeken.

#### **DISCLAIMER**

Dit document werd opgesteld aan de hand van de voor ons beschikbare gegevens. Noch de inhoud, noch de interpretatie daarvan impliceert een schriftelijke garantie. Dit document is geldig zonder handtekening.