

## Product specificatie

MFU: 2123 [12] - SFU: 66866 [7] - TPS: 8162 [30]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

### Productidentificatie

<b>Ref. Ter Beke</b>	2123
<b>Verkoopsbenaming</b>	Lasagne bolognese
	Las Bolo 5 kg Cann Vamos
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Bereid Gerecht - Lasagne
<b>Merknaam</b>	Vamos
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B198 - EG
<b>Gewicht</b>	5 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	10,0 cm
<b>Breedte</b>	30,0 cm
<b>Hoogte</b>	43,0 cm
<b>GTIN</b>	15413848004437

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Verpakt onder beschermende atmosfeer
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 4°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Te gebruiken tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	21 Dagen

### Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: water, volle MELK, varkensvlees (18%), tomatenconcentraat, griesmeel van harde TARWE, KAAS, tomaten, gemodificeerd maïszetmeel, koolzaadolie, EIEREN, TARWEbloem, uien, zout, varkensgelatine, olijfolie, specerijen en kruiden, dextrose, suiker, aroma's.

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	543		kJ
Energie	130		kcal

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	5.7		g
waarvan			
verzadigde vetzuren	2.7		g
Koolhydraten	12		g
waarvan			
Suikers	1.8		g
Vezels	1.3		g
Eiwitten	6.9		g
Natrium			g
Equivalent in zout	1.25		g

### Microbiologische eigenschappen

#### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000/g	10 000/g	
Melkzuurbacteriën	Y	100/g	1000/g	

<b>Enterobacteriën</b>	Y	10/g	100/g	
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g	(10)
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	100/g	1000/g	
<b>Pseudomonas spp.</b>	N	10/g	100/g	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	N	100/g	1000/g	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	neg./25g	(13), (14), (15)
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	10/g	100/g	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	
<b>Bacillus cereus</b>	N	100/g	1000/g	
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g	(17)

#### Einde houdbaarheid

	QCP	M (Limit)	
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	Y	1 000 000/g	(2) (4) (5)
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	10 000 000/g	(2) (7)
<b>Enterobacteriën</b>	N	-	(16)
<b>Escherichia coli</b>	Y	100/g	(10)
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	100 000/g	Geen visuele groei
<b>Pseudomonas spp.</b>	Y	10 000/g	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	Y	10 000/g	
<b>Salmonella</b>	Y	neg./25g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	100/g	(15)
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	1000/g	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	1000/g	
<b>Bacillus cereus</b>	Y	10 000g	

<b>Campylobacter jejuni</b>	Y	neg./25g	(17)
-----------------------------	---	----------	------

### Verklarende nota

(2) Total (psychrotrophic) aerobic plate count and (psychrotrophic) lactic acid bacteria must be interpreted on using fermented ingredients (e.g. protective cultures, cheese, salami, ..)=> Cfr. microbiological properties of fermented products. This applies both "at packaging" and "at end of shelf life". In such cases, the micro limits may not apply.

(4) In case the total (psychrotrophic) aerobic plate count is exceeded at the end of shelf life, the product may be rejected only if it concerns other than (homofermentative) lactic acid bacteria.

(5) In case lactic acid bacteria are responsible for a high total aerobic plate count, the difference should not exceed 1 log unit.

(7) In case the number of lactic acid bacteria is exceeded at the end of shelf life the product may be rejected only in case of unacceptable sensory deviations.

(10) E.coli analysed directly or after detection of Enterbacteriaceae.

(13) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes M-limit may be higher (absence in "x" g) in case it can be assured that the level never exceeds > 100 cfu/g during shelf life.

(14) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes limit can be <100cfu/g if it can be demonstrated that Listeria cannot grow in the product (cfr. pH and water activity as defined in Regulation 2073/2005)

(15) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes "absence in x g" and enumeration must be performed on the same sample.

(16) Enterobacteriaceae spp or not a good hygiene indicator for chilled products during or at end of shelf life. For that purpose, E.coli is a better indicator.

(17) Only applicable for products containing poultry

### Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

	<b>Methode</b>	<b>Detectie limiet (mm sferisch)</b>
<b>Roestvrij staal</b>	X-stralen detectie na verpakken	2
<b>Glas</b>	X-stralen detectie na verpakken	3
<b>Steen</b>	X-stralen detectie na verpakken	4

### GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

### Gebruiksaanwijzingen

#### Instructies voor opwarmen

	<b>Tijd (min)</b>	<b>Temperatuur / Energie</b>		<b>Commentaar</b>
<b>Klassieke oven</b>	20	200	°C	for a portion

Traditionele oven: oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur - verwijder plastic verpakking - plaats het product in het midden van de voorverwarmde oven - verwarm gedurende de aangegeven tijd.

**Verpakking**

Secundaire verpakking	Box
Eenheden/doos	1
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	10
Dozen/laag	8
Dozen/pallet	80