

## Productspecificatie

Productnaam:	Bolzano E compleet
Receptcode:	269
Productcodes:	1005000, 1005001

## Leverancier

### Gegevens

Naam:	Vleeswaren De Keyser
Adres:	Industrieweg 15 BE 2630 Aartselaar
Telefoon:	(+32) 03 870 54 10
Kwaliteitsverantwoordelijke:	E-mail : <a href="mailto:hannah.moerenhout@dekeyser.be">hannah.moerenhout@dekeyser.be</a>
Erkennings- en/of registratienummer:	Erkenning 1.2.1 - B646 Inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten
Certificatie:	IFS, ACS

## Ingrediënten

### GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) n° 1830/2003 :

Ja / Nee

### Straling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling volgens Richtlijnen 1999/2/EG :

Ja / Nee

## Lijst met ingrediënten

96% varkensvlees, zout, 2% rundsvlees, natuurlijk aroma, varkenseiwit, dextrose, citrusvezel, specerijen, glucosestroop, kleurstof: karmijn (E120), antioxidant: natriumascorbaat (E301), gistextract\*\*, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (raapzaad), conserveermiddel: natriumnitriet (E250), raapzaadolie ongehard, fermenten, rook.

*\*\*mag ook als natuurlijk aroma worden gedeclareerd*

## Bijkomende vermeldingen

- ✓ <100% vlees op 100g eindproduct dus %vlees in declaratie zelf
- ✓ Worstvel niet eetbaar

## Allergenen

### Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden

cfr. VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011

Allergenen aanwezig in recept: /

Allergenen aanwezig in bedrijf: Melk (incl. Lactose), Noten, Mosterd

## Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g/ml
Energetische waarde	KJ	1366
Energetische waarde	kcal	330
Eiwitten	Gram	16,0
Koolhydraten	Gram	1,4
Suikers	Gram	0,8
Vetten	Gram	28,9
Verzadigd	Gram	12,2
Vezels	Gram	0,3
Zout	Gram	3,0

## Kwaliteit

### Organoleptische test

Geur/smaak: Typisch gekruid gerijpt, gerookt vlees, vrij van afwijkingen

De producten werden onderworpen aan metaaldetectie: Ja / Nee

### Microbiële kenmerken

Parameter	n	c	AF PRODUCTIE		Einde Houdbaarheid
			m	M	
STEC <sup>1</sup>	1			Afwezig in 25 gr	
Enterobacteriaceae	1		3.10 <sup>2</sup> CFU/gr	1.10 <sup>3</sup> CFU/gr	
E.coli	1		< 50 CFU/gr	3.10 <sup>2</sup> CFU/gr	
S.aureus	1		3.10 <sup>2</sup> CFU/gr	3.10 <sup>3</sup> CFU/gr	
Salmonella	5	0		Afwezig in 25 gr	
Listeria monocytogenes	5	0	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	< 100 CFU/gr

<sup>1</sup> Enkel van toepassing voor producten die rund, schaap of geit bevatten.

Enkel de parameters weergegeven die opgenomen zijn in het analyseplan van Vleeswaren De Keyser

## Logistiek

### Lotaanduiding

Voorbeeld: xyyww

Lotaanduiding op: Verkoopseenheid

Manier van aanbreng: Etiket

### Traceerbaarheid

Positie van lotcode op verpakking: Op label

Traceerbaarheid tot grondstoffen: Ja / Nee

Traceerbaarheid tot verpakkingsmateriaal: Ja / Nee

## Bewaarcondities: opslag, distributie, transport

	Slicing: Gekoeld	Bulk: Gekoeld	Diepvries
Bewaartemperatuur	4°C	Bij voorkeur koel te bewaren +/- 15°C	nvt
Bewaaromstandigheden na openen : Na openen direct consumeren			

## Verpakking en houdbaarheid

Type verpakking	Houdbaarheid
Bulk: vacuüm of MAP	Min. 60 dagen na verpakken
Gesneden MAP	Min. 42 dagen na verpakken
MAP	70%N2/ 30%CO2

Houdbaarheidsaanduiding dmv. : Dag-Maand-Jaar

Manier van aanbreng: Etiket

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n°1935/2004 en nr. 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen:

Ja / Nee