

1 Leverancier

Naam : NOYEN NV
Telefoon : 09/226.15.80
Fax : 09/227.82.91
E-mail : info@noyen.be
Adres : Noorwegenstraat 14
9940 Evergem

2 Ingrediënten

Ingrediënten : varkensbloed (44%), varkensvet, brood (**tarwebloem**, water, gist, gejodeerd zout, antioxidant : E300), ajuin (16%), specerijenmix (zout, gemengde specerijen, antioxidant E301, kruiden) varkensbindweefsel, zuurteregelaar E325, varkensvlees.

Geproduceerd in een bedrijf waar ook **melk, eieren, soja, noten, mosterd, selder, schaaldieren en weekdieren** worden verwerkt.

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Bloedworst op basis van o.a. vers varkensbloed en tarwebrood. De bloedworst werd afgevuld in een natuurdarm en daarna gepasteuriseerd.

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : Naar varkensvlees, typische smaak van zwarte pens
Kleur : Donkerbruin, zwart
Geur : fris
Textuur : Fijn, zacht

3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : Ja
Gevoeligheden : Ferro : 2.5 mm
Non-Ferro : 3.0 mm
RVS : 3.5 mm

4. Bewaring :

4.1. Bewaartemperatuur : min = - 2 °C, max = + 4°C

4.4. Transporttemperatuur : max = + 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 16 dagen

5. Fysische kenmerken

5.1. gewichts/stukartikel : gewichtsartikel

5.2. Brutogewicht : ± 1701 g

5.3 Nettogewicht : ± 1650 g

5.4. Diameter worst : 3.4 - 3.7 cm

5.5 Lengte worst : 16 - 19 cm

6. Verpakking (primaire) :

6.1. Technologie : ~~vacuüm~~ gemodificeerde atmosfeer — andere :

6.2 Materiaal : kunststof dieptrekbakje

6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : 8 cm
 breedte : 20 cm
 lengte : 31 cm

6.3. Aantal stuks per verpakking : 10 stuks

7 Leveringsinfo

7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard

7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen

7.3 EAN-code : (01)95412704314020(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)JJMMDD
met G = gewicht, J = jaar, M = maand, D = dag

7.4 Intrastat-goederencode : 16010099

8. Nutritionele samenstelling :

Analyse per 100 g (tolerantie 10%) :

| | | |
|----------------------------|------|---------------|
| Nutritieve waarde : | 248 | Kcal/ 1030 kJ |
| Eiwitten : | 11.2 | |
| Koolhydraten : | 9,2 | |
| Suikers | 4,8 | |
| Vet : | 18.2 | |
| Verz vetten | 7.1 | |
| Zout | 1.9 | |

9. Gebruik

Bereidingswijze : verhitten in de pan op een zacht vuurtje, kan rauw gegeten worden

Na opening beperkt houdbaar.

10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. F. Devliegere, "Microbiological guidelines", Universiteit Gent - februari 2018

CAT 2 D 'Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting'

| Parameter | D(oel) | T(olerantie) | TGT-THT |
|---|-----------------------------|---------------------|----------------------------|
| Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal | $3 \cdot 10^3$ | $3 \cdot 10^4$ | $3 \cdot 10^6$ (a) |
| Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b) | $3 \cdot 10^3$ | $3 \cdot 10^4$ | $3 \cdot 10^6$ (a) |
| Sulfietreducerende clostridia | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ | $3 \cdot 10^5$ |
| Psychrotrofe melkzuurbacteriën (c) | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ | $3 \cdot 10^7$ |
| Gisten | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ | $3 \cdot 10^5$ |
| Schimmels | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ | Geen visuele schimmelgroei |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 5×10 | 5×10^2 | Nvt |
| <i>E.coli</i> | < 10 | < 5×10 | < 5×10 |
| Coagulase positieve staphylococcen | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ |
| <i>Bacillus cereus</i> | $3 \cdot 10^2$ | $3 \cdot 10^3$ | 10^5 |
| <i>Salmonella</i> spp. | afw. in 25 g | afw. in 25 g | afw. in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | afw. in 25 g (e) | | 10^2 |

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat

(b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt

(c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

(d): Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidsstermijn – dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de richtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.

(e): Indien door de producent niet kan aangetoond worden in welke mate er uitgroei kan optreden van *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidsperiode van het betreffende product, in de vooropgestelde bewaarcondities, dan moet de doelwaarde - afwezigheid in 25g – aangehouden worden en is er op dag van productie geen tolerantie mogelijk.

(f): Deze tolerantienorm geldt enkel indien *Listeria monocytogenes* omwille van intrinsieke en/of extrinsieke factoren niet kan uitgroeien en volgens EU Verordening 2073/2005 ook voor producten met een $\text{pH} \leq 4,4$ of $a_w \leq 0,92$, producten met $\text{pH} \leq 5,0$ en $a_w \leq 0,94$ en producten met een houdbaarheidsstermijn korter dan 5 dagen.

(h) : 10^5 kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant (zie inleidende tekst)

n.v.t.: niet van toepassing

11. Allergeneninfo

| | |
|--|---|
| 1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.b.v. gluten | + |
| 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 | + |
| 8. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten (hazelnoten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, macadamionoten) | ? |
| 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 als SO ₂ | - |
| 13. Lupine | - |
| 14. Weekdieren | ? |

Bovenstaande allergenen dienen geëtiketteerd te worden volgens EU Richtlijn 89/2003 en KB van 13/09/1999

- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

? Het artikel kan deze stof bevatten via kruisbesmetting

12. GGO - informatie

Wij garanderen dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

Auteur :

Manager Operations
Stefaan Van Der Donck

Gelezen en goedgekeurd :

Afgevaardigd bestuurder
ir. Johan Noyen