

Broccoliworst

Artikelnr :
301.219.0

Blad 1/4

Datum : 16/12/2019

1 Leverancier

ONTVANGEN
Door campan om 09:54,20-8-20

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

kippenvlees (57%), broccoli (18%), water, kippenvet (4%), **tarwe**zetmeel (gluten), zout (conserveermiddel: E250), specerijen, smaakversterker: E621, aroma, antioxidant: E301, emulgatoren (E450, E452).
Geproduceerd in een bedrijf waar ook **melk, soja, eieren, noten, mosterd, selder, schaaldieren en weekdieren** worden verwerkt.

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Kookworst op basis van kip met fijne deeg, rijkelijk gevuld met broccoli en afgevuld in een bedrukte darm.

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : milde smaak met aroma van broccoli
Kleur : roze met groene broccoli
Geur : fris
Textuur : fijn met stukken broccoli

3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : J/N : J
Gevoeligheden : Ferro : 2.5 mm
Non-Ferro : 2.5 mm
RVS : 3.0 mm

4. Bewaring :

4.1. Bewaar temperatuur : min = -2 °C max = +4°C

4.4. Transporttemperatuur : max 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 21 dagen

5. Fysische kenmerken

5.1. gewichts/stukartikel : gewichtsartikel

5.2. Brutowicht : ± 2210 g

5.3 Nettogewicht : ± 2200 g

5.4. Diameter worst : 11 à 13 cm

5.5 Lengte worst : 22 à 25 cm

6. Verpakking (primaire) :

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

6.2 Materiaal : krimpzak

6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : zie 5.
breedte :
lengte :

6.3. Aantal stuks per verpakking : 1 stuk

7 Leveringsinfo

7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard

7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen

7.3 EAN-code : (01)95412704002194(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 :	155	Kcal/ 647 kJ
Eiwitten :	11,4	
Koolhydraten :	4,8	
Suikers	2,2	
Vet :	9,9	
Verz vetten	3,66	
Zout	1,89	

* tolerantie : 10%

9. Gebruik

Bereidingswijze : wordt rauw gegeten, als broodbeleg
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 psychrotroof kiemgetal	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^4$	$3 \cdot 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotroof 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 $pH \leq 4,4$ of $a_w \leq 0,92$, producten met $pH \leq 5,0$ 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 :

Kwaliteitsmanager
Ing. Stefaan Van Der Donck

Gelezen en goedgekeurd :

Afgevaardigd bestuurder
ir. Johan Noyen