

Champignonworst Champion 1/2

Artikelnr :
401.215.0

Blad 1/4

Datum : 21/03/2018

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

ONTVANGEN

Door campan om 09:56,20-8-20

2 Ingrediënten

varkensvlees (52%), champignons (23%), water, **tarwezetmeel** , kruidenmix (**soja, melkeiwit**, gemengde specerijen, smaakversterker E621, aroma E471 , antioxidant E301), zout (conserveermiddel E250), varkensvet, emulgatoren: E450, E452, kleurstof: E120.

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

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Kookworst met fijne deeg, rijkelijk gevuld met champignons en afgevuld in een bedrukte darm.

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : milde smaak met champignonaroma

Kleur : roze met champignons

Geur : fris

Textuur : fijn met stukken champignon

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

4.4. Transporttemperatuur : max 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 35 dagen

5. Fysische kenmerken

5.1. gewichts/stukartikel : gewichtsartikel

5.2. Brutoweight : ± 2110 g

5.3 Nettogewicht : ± 2100 g

5.4. Diameter worst : 11 à 13 cm

5.5 Lengte worst : 22 à 24 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)95412704002156(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 :	198	Kcal/ 820 kJ
Eiwitten :	10,6	
Koolhydraten :	3,2	
Suikers	1,1	
Vet :	15,6	
Verz vetten	6	
Zout	2,24	

* tolerantie : 10%

9. Gebruik

Bereidingswijze : wordt rauw gegeten, als broodbeleg
Na opening beperkt houdbaar.

10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. J. Debevere, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, Universiteit Gent - juli 2010

CAT 3 G 'Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting'

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal (b)	10^3	10^4	10^6 (a)
Sulfietreducerende clostridia	10^2	10^3	10^5
Psychrotrofe melkzuurbacteriën (c)	10^2	10^3	10^7
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	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	10^2	10^2	10^3
<i>Bacillus cereus</i>	10^2	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 houdbaarheidstermijn – 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 houdbaarheidstermijn 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

