

Hespenworst 1/1

Artikelnr :
401.200.0

Blad 1/4

Datum : 01/06/2020

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 09:55,20-8-20

2 Ingrediënten

Varkensvlees (68%), water, varkensvet, **tarwezetmeel** (gluten), **ei**, zout (conserveermiddel: E250), kruidenmengeling (**soja**, specerijen, smaakversterker :E621, suiker, zout, dextrose, antioxidanten (E300, E301, E331), ui, emulgatoren (E450, E452), kleurstof E120. Geproduceerd in een bedrijf dat ook **melk**, **noten**, **mosterd**, **selder**, **schaaldieren en weekdieren** verwerkt.

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Kookworst met zachte smaak van varkensvlees, fijn deeg, afgevuld in een rode darm

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : milde smaak
Kleur : roze
Geur : fris
Textuur : fijn

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 : 42 dagen

5. Fysische kenmerken

5.1. gewichts/stukartikel : gewichtsartikel

5.2. Brutoweight : ± 3310 g

5.3 Nettogewicht : ± 3300 g

5.4. Diameter worst : 9 à 10 cm

5.5 Lengte worst : 36 à 38 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)95412704002002(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 :	271	Kcal/1123 kJ
Eiwitten:	11,2	
Koolhydraten:	4,2	
Suikers:	0,6	
Vet :	23,5	
Verz vetten:	8,69	
Zout:	2,00	

* tolerantie : 10%

9. Gebruik

Bereidingswijze : wordt rauw gegeten, als broodbeleg
Na opening beperkt houdbaar.
Er wordt niet geproduceerd voor gevoelige consumentengroepen.

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 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 (hazelnooten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannooten, 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

