| Document<br>Nr.: 115XX  | 04: HACCP<br>01: HACC<br>02: Spéci<br>01: 133 | -  | Page: 1/2  Date: 02/12/2021  Version nr.: 5  Chang. version nr.: 4   |  |
|---|---|--|--|--|
| Identification  |   |  |  |  |
| <ul> <li>Nom</li> <li>N° d'article</li> <li>EAN-code</li> <li>Code intrasta</li> <li>Numéro de lo</li> <li>Libre d'OGM</li> </ul> | ot  | <ul> <li>Cervelas à l'ancie</li> <li>115XX</li> <li>54 13851 115XX</li> <li>1601 0099</li> <li>Ex: 38400</li> <li>oui</li> </ul>   | nne / ouderwetse lookworst   |  |
| Composition   |   |  |  |  |
|   |   | stabilisants: E450iii, v, arôme de fumée, exhau antioxydant: E300, con   | pices (MOUTARDE), dextrose,<br>E451i, ii, protéine de SOJA,<br>asteur de goût: E621,<br>aservateur: E250, E262,<br>ontenir des traces de lait, oeuf, |  |
|   |   | varkensvlees 85%, water, aardappelzetmeel, zout, TARWEzetmeel, specerijen (MOSTERD), dextrose, stabilisatoren: E450iii, v, E451i, ii, SOJA-eiwit, rookaroma, smaakversterker: E621, antioxidant: E300 conserveermiddel: E250, E262, kleur: E120. Kan sporen bevatten van melk, ei, selderij, lupine. |  |  |
| Emballage   |   |  | ,, <u>-</u> ,,   |  |
| <ul> <li>Emballage</li> <li>nombre de pièces par emballage</li> <li>nombre de paquets dans un bac</li> </ul>                      |   | <ul> <li>Sous atmosphere PA/PE</li> <li>6 -2</li> <li>12- 24</li> </ul>  |  |  |
| Conditions de coi   | servation                                     |  |  |  |
| <ul><li>Température</li><li>Température</li><li>Analyse Bactério</li></ul>  | •   | <ul><li>0- 4°C</li><li>0- 4°C</li></ul>  |  |  |
| (normes)  | oies mésophiles                               | Après production(m)  • 10 <sup>3</sup> /g(H)   | Fin conservation (M)  • 10 <sup>6</sup> /g   |  |

10/g <10/g

 $10^{2}/g$ 

10/g  $10^2/g$   $10^2/g$ 

absence/25g-absence/25g-

 $^{-}$  10/g  $10^{5}/g$   $10^{2}/g$   $10^{2}/g$   $10^{3}/g$   $10^{5}/g$  absence/25g 100/g

Enterobacteriaceaea

Staphylococcus aureus

Salmonella spp. Listeria monocytogenes

Anaérobies sulfito-réducteurs

E.coli

Moisissures Levures



Document Nr.: 115XX

04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan

02: Spécification produit

01: 133

Page: 2/2

Date: 02/12/2021

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

| Analyse chimique   |       |         |   |
|--|-------|---------|---|
|  | 286 / | Kcal /  |   |
| Valeurs énergétiques:                                    |       | KJ/100g |   |
| Matières grasses:  | 24    | g/100g  |   |
| Matières grasses saturées:                               | 9,06  | g/100g  |   |
| Glucides:  | 4,7   | g/100g  |   |
| Sucres:  | 2,2   | g/100g  |   |
| Protéines:   | 12,3  | g/100g  |   |
| Fibres:  | 0,7   | g/100g  |   |
| sel:   | 2,15  | g/100g  |   |
| sodium:  | 1,02  | g/100g  |   |
| Conservation   |       |         |   |
| <ul><li>A la production</li><li>A la livraison</li></ul> |       |         | 25 jours<br>21 jours<br>Après ouverture se conserve maximum 2 jours<br>au réfrigérateur |
| Etiquette  |       |         |   |
|  |       |         |   |
|  |       |         |   |

| Rédacteur        | Vérificateur     |
|------------------|------------------|
| Hottois sabine   | Cornille Miguel  |
| Service Qualité  | Administrateur   |
| Date: 02/12/2021 | Date: 02/12/2021 |
| Signature:       | Signature:       |
|                  |                  |