



Document
Nr.: 11622

04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 36

Page: 1/2

Date: 22/07/2024

Version nr.: 9

Chang. version nr.: 8

Identification

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Nom / NaamN° d'article / artikeln°EAN-codeCode intrastatNuméro de lot / LotnummerLibre d'OGM / GMO vrij | <ul style="list-style-type: none">Cervelas - Lookworst1162254 13851 1162291601 0099Ex : 38400oui |
|--|---|

Composition / Samenstelling

Ingredienten: Varkensvlees 88% (EU), water, plantaardige eiwitten (LUPINE), LACTOSE, dextrose, sacharose, zout, kruiden (MOSTERD) en kruidenextract, aroma (SELDERIJ), dierlijke eiwitten, MELK-eiwitten, knoflook, rookaroma
antioxidanten: E300, E330, conserveermiddel: E250, stabilisatoren: E450iii, E407, smaakversterker: E621, kleurstof: E120. Kan sporen van tarwe, eieren, soja bevatten.

Ingrédients: Viande porc 88% (UE), eau, protéines végétales (LUPIN), LACTOSE, dextrose, saccharose, sel, épices (MOUTARDE) et extrait d'épices, arôme (CELERI), protéines animales, protéines de LAIT, ail, arôme de fumée, antioxydants: E300, E330, conservateur: E250, stabilisants : E450iii, E407, exhausteur de goût: E621, colorant: E120. Peut contenir des traces de blé, oeufs, soja.

Emballage / Verpakking

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Emballage / Verpakkingswijzenombre de pièces par emballage / Aantal per verpakkingnombre de paquets dans un bac / Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">emballage sous gaz / Gasverpakking 40%-CO₂ : 60%;PA/PE88 |
|--|--|

Conditions de conservation / Bewaarcondities

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Température de conservation / Stockage vleestemperatuurTempérature de transport / temperatuur bij transport | <ul style="list-style-type: none">0- 4°C0- 4°C |
|--|---|

Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none">Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetalEnterobacteriaceaeaE.coliAnaérobies sulfite-réducteurs / Sulfietreducerende clostridiaStaphylococcus aureusMoisissures / SchimmelsLevures / GistenSalmonella spp.Listeria monocytogenes	<ul style="list-style-type: none">10³/g(H)10/g<10/g10²/g10/g10²/g10²/gabsence/25gabsence/25g	<ul style="list-style-type: none">10⁶/g-10/g10⁵/g10²/g10³/g10⁵/gabsence/25g100/g

	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Spécification produit	Page: 1/2
	Document Nr.: 11620 01: 36	Date: 22/07/2024
Version nr.: 9		
Chang. version nr.: 8		

Analyse chimique / Chemische analyse		
Valeurs énergétiques /energie:	286 / 1180	Kcal / KJ/100g
Matières grasses / Vetgehalte:	24	g/100g
Matières grasses saturées / Waarvanverzadigde vetzuren:	9,06	g/100g
Glucides/ Koolhydraten:	4,7	g/100g
Sucres Waarvan suikers:	2,2	g/100g
Protéines / Eiwitgehalte:	12,3	g/100g
Fibres / voedingsvezels:	0,7	g/100g
Sel / zout:	2,15	g/100g
Sodium / Natrium :	1,02	g/100g
Conservation / Houdbaarheid		
<ul style="list-style-type: none"> • A la production / Bij productie • A la livraison / Bij aflevering 	<ul style="list-style-type: none"> • 25 jours / dagen • 21 jours / dagen 	
Etiquette / Etikettering (ingrediënten)		

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / vrijgave
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Manager	Administrateur / Gedelegeerd bestuurder
Date / Datum : 22/07/2024	Date/ Datum : 22/07/2024
Signature / Handtekening :	Signature / Handtekening: