



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 07

ONTVANGEN
Door braeju om 11:22,21-6-21

Page: 1/2
Date: 13/07/2020
Version nr.: 5
Modification de la version nr. : 4

Document
Nr.: 41301

Indenfication

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">NomPoidsN° d'articleEAN-codeCode intrastatNuméro de lotLibre d'OGM | <ul style="list-style-type: none">Boulettes120 gr.4130154 13851 413011602 4930Ex : 4582oui |
|--|--|

Composition

viande de porc 65% (UE), pain (Farine de BLE, eau, levure, sel iodé, améliorant du pain: (LAIT, BLE)), oignon, persil, sel, épices naturelles (CELERI), LACTOSE, protéines végétales (LUPINE), exhausteur de goût: E621, stabilisants: E450, E407, arôme de boeuf, antioxydants: E330, E300, conservateur: E250, huiles végétales (colza et tournesol). Peut contenir des traces d'oeuf, moutarde, soja.

Emballage

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">nombre de pièces par emballageEmballagenombre de paquets par bacs | <ul style="list-style-type: none">15Sous atmosphère N₂ : 60% - CO₂ : 40%. Film : polyéthylène |
|---|---|

Conditions de conservation

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Température de conservationTempérature de transport | <ul style="list-style-type: none"><4°C0- 4°C |
|--|--|

Analyse chimique

	294/	Kcal /
Valeurs énergétiques:	1220	KJ/100g
Matières grasses:	23,3	g/100g
Matières grasses saturées:	8,44	g/100g
Glucides:	5,9	g/100g
Sucres:	3,9	g/100g
Protéines:	14,6	g/100g
Fibres:	1,1	g/100g
sel:	2,06	g/100g
sodium:	0,822	g/100g



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 07

Page: 1/2

Date: 13/07/2020

Version nr.: 5

Modification de la
version nr. : 4

Analyse Bactériologique

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none">• Germes aérobies mésophiles• Enterobacteriaceaea• E.coli• Anaérobies sulfito-réducteurs• Staphylococcus aureus• Moisissures• Levures• Salmonella spp.• Listeria monocytogenes	<ul style="list-style-type: none">• 10^3/g(H)• 10/g• <10/g• 10^2/g• 10/g• 10^2/g• 10^2/g• 10^2/g• absence/25g-• absence/25g-	<ul style="list-style-type: none">• 10^6/g• -• 10/g• 10^5/g• 10^2/g• 10^3/g• 10^5/g• Absence /25g• 100/g

Conservation

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• A la production• A la livraison | <ul style="list-style-type: none">• 35 jours• 30 jours |
|--|---|

Etiquette

Rédacteur	Vérificateur
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	administrateur
Date : 13/07/2020	Date : 13/07/2020
Signature :	Signature :