



Document
Nr.: 41710

04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 417

Page: 1/2

Date: 25/05/2023

Version nr.: 2

Chang. version nr.: 1

Identification

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Nom / Naam• N° d'article / artikeln°• EAN-code• Code intrastat• Numéro de lot / Lotnummer• Libre d'OGM / GMO vrij | <ul style="list-style-type: none">• Boulettes liège blanches – Witte luikse bouletten 20g• 41710• 54 13851 41710• 16010099• Ex : 4258• oui |
|--|---|

Composition / Samenstelling

Ingrédients: viande de porc (UE) 68%, pain (Farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, antioxydant: E300, améliorant de pain: BLE, LAIT), enzymes (BLE)), oignon, OEUFs, LAIT entier, persil, sel, huiles de colza et tournesol, épices (MOUTARDE), dextrose, arôme naturel, conservateur: E250, antioxydant: E327, stabilisants: E450i, E451i. Peut contenir des traces de céleri, soja, lupin.

Ingredienten: varkensvlees (EU) 68%, brood (TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, antioxidant: E300, broodverbeteraar: TARWE, MELK), enzymen (TARWE)), ui, EIEREN, volle MELK, peterselie, zout, koolzaad en zonnebloem oliën, specerijen (MOSTERD), dextrose, natuurlijk aroma conserveermiddel: E250, antioxidant: E327, stabilisatoren: E450i, E451i. Kan sporen van selderij, soja, lupine bevatten.

Emballage / Verpakking

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Emballage / Verpakkingswijze•• nombre de pièces par emballage / Aantal per verpakking• nombre de paquets dans un bac / Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">• emballage sous gaz / Gasverpakking 40%-CO₂: 60%;• PA/PE• 60•• 4 |
|--|--|

Conditions de conservation / Bewaarcondities

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



04: HACCP-plannen
 01: HACCP-Plan
 02: Spécification produit
 01: 417

Page: 1/2
 Date: 25/05/2023
 Version nr.: 2
 Chang. version nr.: 1

Document
 Nr.: 41710

Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none"> Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetal Enterobacteriaceaea E.coli Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfietreducerende clostridia Staphylococcus aureus Moisissures / Schimmels Levures / Gisten Salmonella spp. Listeria monocytogenes 	<ul style="list-style-type: none"> 10³/g(H) 10/g <10/g 10²/g 10/g 10²/g 10²/g absence/25g- absence/25g- 	<ul style="list-style-type: none"> 10⁶/g - 10/g 10⁵/g 10²/g 10³/g 10⁵/g absence/25g 100/g

Analyse chimique / Chemische analyse

Valeurs énergétiques /energie:	277/1150	Kcal / KJ/100g
Matières grasses / Vetgehalte:	20.1	g/100g
Matières grasses saturées / Waarvanverzadigde vetzuren:	7.1	g/100g
Glucides/ Koolhydraten:	9.6	g/100g
Sucres Waarvan suikers:	0.9	g/100g
Protéines / Eiwitgehalte:	14.3	g/100g
Fibres / voedingsvezels:	<0.5	g/100g
Sel / zout:	1.6	g/100g
Sodium / Natrium :	0.6	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"> 30 jours / dagen 24 jours / dagen
--	--

Etiquette / Etikettering (ingrediënten)

--

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / vrijgave
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Manager	Administrateur / Gedelegeerd bestuurder
Date / Datum : 18/04/2023	Date/ Datum : 18/04/2023
Signature / Handtekening :	Signature / Handtekening: