



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

Page: 1/2

Date: 20/03/2020

Document
Nr.: 40251

01: 27

ONTVANGEN

Door braeju om 10:40,12-3-21

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

Identification

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">NomPoidsN° d'articleEAN-codeCode intrastatNuméro de lotLibre d'OGM | <ul style="list-style-type: none">Saucisson de jambon500 gr.4025154 13851 402511601 0099Ex : 3561oui |
|--|--|

Samenstelling

viande de porc 72% (EU) , viande de volaille 10% (EU), protéines animales(porc), protéines de lait, sel, épices, dextrose, stabilisants: E401, E516, E450, antioxydants: E300, E301, E330, oignon, poireau, extraits d'épices, exhausteur de goût: E621, conservateur: E250, E325, colorant: E120. Peut contenir des traces de blé, soja, céleri, moutarde, lupine, oeuf.

Emballage

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Emballagenombre de pièces par emballagenombre de paquets dans un bac | <ul style="list-style-type: none">Hermetique1 pièce7 pièces |
|--|---|

Conditions de conservation

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Température de conservationTempérature de transport | <ul style="list-style-type: none">0- 7°C0- 7°C |
|--|---|

Analyse chimique

Valeurs énergétiques:	302/1250Kcal/KJ
Matières grasses:	28,1g/100g
Matières grasses saturées:	11.2g/100g
Glucides:	0.9g/100g
Sucres:	0.1g/100g
Protéines:	11.1g/100g
Fibres:	<0,5g/100g
sel:	2.23g/100g
sodium:	0,729g/100g



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties eindproducten
01: 27

Pagina: 2/2

Date: 20/03/2020

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

Document
Nr.: 40251

Analyse Bactériologique

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none">• Germes aérobies mésophiles• Enterobacteriaceae• E.coli• Anaérobies sulfite-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">• 3 mois• 2 mois
--	---

Etiquette

--

Rédacteur	Vérificateur
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	administrateur
Date : 20/03/2020	Date : 20/03/2020
Signature :	Signature :