

	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Spécification produit 01: 45	Page: 1/2 Date: 28/01/2026 Version nr.: 6 Chang. version nr.: 5	
	Document Nr.: 40750		
	Identification		
	- Nom / Naam - Poids / Gewicht - N° d'article / Artinken° - EAN-code - Code intrastat - Numéro de lot / Lotnummer - Libre d'OGM / GMO vrij	- Pain de viande de volaille aux poivrons 2.4kg 47500 54 13851 407501 1601 0099 - Ex : 38400 - oui	
Composition / Samenstelling			
Ingrediënten: pluimveevlees 20% (EU), separatorvlees van pluimvee (EU) 15%, pluimveevet (EU) 7%, peper 10%, paneermeel (TARWEBloem, TARWEzetmeel, zout, gist), tomatenbereiding (drinkwater, tomatenpuree, gedistilleerde azijn), suiker, dextrose, zout, gemodificeerd maïszetmeel, specerijen (SELDERIJ), kerrie (MOSTERD), maltodextrine, kippenpoeder, TARWEzetmeel, kippenbouillon, kruiden, vetpoeder (LACTOSE, MELKeiwit), glucosestroop, ui, TARWEzetmeel, aroma's (SOJA, EI, SELDERIJ), smaakversterker: E621, conserveermiddel: E202, E260, karamelsuikersiroop, stabilisator: E450i, E451i, E452ii, E412, antioxidant: E300, E330. Kan sporen van lupine bevatten. Ingrédients: viande de volaille 20% (UE), viande séparée mécaniquement de volaille (UE)15%, gras de volaille (UE)7%, poivron 10%, chapelure(farine de BLE, amidon de BLE, sel, levure), Préparation de tomates (eau potable, concentré de tomates, vinaigre distillé),sucre, dextrose, sel, amidon de maïs modifié, épices (CELERI) , curry (MOUTARDE), maltodextrine, poudre de poulet, amidon de BLE, bouillon poule, herbes, matières grasses en poudre (LACTOSE, protéine de LAIT), sirop de glucose, oignon, fécule de BLE, arômes (SOJA, OEUF, CELERI), exhausteur de goût: E621, conservateur: E202, E260, sirop de sucre caramel, stabilisant: E450i, E451i, E452ii, E412, antioxidant: E300, E330. Peut contenir des traces de lupin. Peut contenir des traces de lupin. Après ouverture, se conserve 2 jours au réfrigérateur./ Bewaart 2 dagen in de koelkast, eens geopend.			
Emballage / Verpakking			
Emballage / Verpakkingswijze	Sous vide		
Conditions de conservation / Bewaarcondities			
- Température de conservation / Stockage vleestemperatuur - Température de transport / Temperatuur bij transport	0-4°C 0- 4°C		

 Document Nr.: 40750	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Spécification produit 01:	Page: 2/2																						
		Date: 28/01/2026																						
		Version nr.: 6																						
		Chang. version nr.: 5																						
Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse																								
(normes) • Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetal • Enterobacteriaceae • E.coli • Anaérobies sulfite-réducteurs / Sulfietreducerende clostridia • Staphylococcus aureus • Moisissures / Schimmels • Levures / Gisten • Salmonella spp. • Listeria monocytogenes	Après production(m) • 10³/g(H) • 10/g • <10/g • 10²/g • 10/g • 10²/g • 10²/g • absence/25g- • absence/25g-	Fin conservation (M) • 10⁶/g • - • 10/g • 10⁵/g • 10²/g • 10³/g • 10⁵/g • absence/25g • absence/25g																						
Analyse chimique / Chemische analyse																								
<table border="0"> <tr> <td></td> <td>Kcal /</td> </tr> <tr> <td>Valeurs énergétiques /Energie:</td> <td>224/932 KJ/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses / vetgehalte:</td> <td>14,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses saturées /</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Waarvanverzadigde vetzuren:</td> <td>4,8 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Glucides / Koolhydraten:</td> <td>10,8 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Sucres /Waarvan suikers:</td> <td>4,4 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Protéines / Eiwitgehalte :</td> <td>12,1 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Fibres /Voedingsvezels:</td> <td>1,6 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Sel / Zout:</td> <td>2,71 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Sodium / Natrium:</td> <td>1,08 g/100g</td> </tr> </table>				Kcal /	Valeurs énergétiques /Energie:	224/932 KJ/100g	Matières grasses / vetgehalte:	14,3 g/100g	Matières grasses saturées /		Waarvanverzadigde vetzuren:	4,8 g/100g	Glucides / Koolhydraten:	10,8 g/100g	Sucres /Waarvan suikers:	4,4 g/100g	Protéines / Eiwitgehalte :	12,1 g/100g	Fibres /Voedingsvezels:	1,6 g/100g	Sel / Zout:	2,71 g/100g	Sodium / Natrium:	1,08 g/100g
	Kcal /																							
Valeurs énergétiques /Energie:	224/932 KJ/100g																							
Matières grasses / vetgehalte:	14,3 g/100g																							
Matières grasses saturées /																								
Waarvanverzadigde vetzuren:	4,8 g/100g																							
Glucides / Koolhydraten:	10,8 g/100g																							
Sucres /Waarvan suikers:	4,4 g/100g																							
Protéines / Eiwitgehalte :	12,1 g/100g																							
Fibres /Voedingsvezels:	1,6 g/100g																							
Sel / Zout:	2,71 g/100g																							
Sodium / Natrium:	1,08 g/100g																							
Conservation / Houdbaarheid																								
• A la production / Buj productie • A la livraison / Bij aflevering	• 35 jours / dagen • 28 jours / dagen																							
Etiquette / Etikettering (ingrediënten)																								

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / Vrijgave
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Manger	Administrateur / Gedeleggerd bestuurder
Date /Datum : 28/01/2026	Date / Datum : 28/01/2026
Signature / Handtekening:	Signature /Handtekening :