



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

ONTVANGEN  
Door braeju om 10:36,12-3-21

Page: 1/2  
Date: 20/03/2020  
Version nr.: 5  
Chang. version nr.: 4

Document  
Nr.: 41613

### Identification

- Nom
  - Poids
  - N° d'article
  - EAN-code
  - Code intrastat
  - Numéro de lot
  - Libre d'OGM
- Boulettes barre
  - 1 kg
  - 41613
  - 54 13851 41613
  - 16010099
  - Ex: 4585
  - oui

### Composition

viande de porc 67% (EU)  
chapelure (farine de BLE, son de BLE, levure, sel),  
huile végétale (colza, tournesol),  
oignon  
fibre de pois  
sel  
épices  
conservateur : E250, E262  
antioxydant : E330, E331, E337  
stabilisant : E450, E452  
Peut contenir des traces de: **céleri, soja, lupine, moutarde, œuf, lait.**

### Emballage

- Emballage
  - nombre de pièces par emballage
  - nombre de paquets dans un bac
- Emballage sous gaz N<sub>2</sub>: 60%-CO<sub>2</sub>: 40%;  
Film : polyéthylène
  - 2 paquets
  - 8 pièces

### Conditions de conservation

- Température de conservation
  - Température de transport
- 0- 7°C
  - 0- 7°C

### Analyse Bactériologique

(normes)

- Germes aérobies mésophiles
- Enterobacteriaceae
- E.coli
- Anaérobies sulfite-réducteurs
- Staphylococcus aureus
- Moisissures
- Levures
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes

Après production(m)

- 10<sup>3</sup>/g(H)
- 10/g
- <10/g
- 10<sup>2</sup>/g
- 10/g
- 10<sup>2</sup>/g
- 10<sup>2</sup>/g
- absence/25g-
- absence/25g-

Fin conservation (M)

- 10<sup>6</sup>/g
- 
- 10/g
- 10<sup>5</sup>/g
- 10<sup>2</sup>/g
- 10<sup>3</sup>/g
- 10<sup>5</sup>/g
- absence/25g
- 100/g



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

Page: 2/2

Date: 20/03/2020

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

### Analyse chimique

Valeurs énergétiques:	310/1287Kcal/KJ
Matières grasses:	24,6g/100g
Matières grasses saturées:	10,6g/100g
Glucides:	8,6g/100g
Sucres:	4,2g/100g
Fibres:	1g/100g
Protéines:	13,1g/100g
sel:	1,7g/100g
sodium:	0,9g/100g

### Conservation

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• A la production</li><li>• A la livraison</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 41 jours</li><li>• 36 jours</li></ul> |
|--|---|

### Etiquette

<b>Rédacteur</b>	<b>Vérificateur</b>
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	Administrateur
Date : 20/03/2020	Date : 20/03/2020
Signature :	Signature :