

PRODUCTSPECIFICATIE



Goldworst
gekookt

Code: GW

Pagina 1 van 3

3 jaar geldig vanaf versie datum

1a. DOELGROEP & GEBRUIKSAANWIJZING

Alle consumenten, behalve die met glutenintolerantie en ei-allergie (NIET geschikt voor: vegan, vegetarisch, halal, koosjer): ready-to-eat, voor gebruik op broodjes, pizza's, salades,...

1b. COMMERCIELE BESCHRIJVING

Een ambachtelijk witte worst, samengesteld uit varkensvlees, tarwebrood, scharreleieren en peterselie en zonder nitrieten. Deze worst is heerlijk als broodbeleg, als pangerecht of voor BBQ toepassingen.

2. VERPAKKING

- Verpakt in een hermetisch gesloten verpakking (Food Grade)
- Netto gewicht: e 1,3 kg
- Onze verantwoordelijkheid vervalt bij het openen van de verpakking en bij niet correcte stockage of transport
- Al onze producten worden gedekt door het "Food Defense Plan"
- Dit product is enkel geschikt voor professionele doeleinden
- Metaaldetectie: 2,4mm RVS 316 / 2,0mm N-Fe / 1,5mm Fe
- Aantal stuks per karton: 15 of 10 stuks per krat / max. aantal kartons per pallet: 24

3. INGREDIËNTEN

Varkensvlees (66%), water, **tarwe** brood, **ei***, zout, maltodextrine, specerijen, stabilisator E450, peterselieblad (0,4%), antioxidant E316.

betreft tarwebrood (GMO-vrij bloem, water, gist, zout, vetstoffen): kan door kans op kruisbesmetting sporen van melk, ei, soja, schaalvruchten, sesam, lupine, mosterd, zwaveldioxide en sulfieten en selderij bevatten *van scharreleieren

4. HERKOMST, GMO & BESTRALING

- Herkomst: EU (Verordening EG Nr. 2018/775)
- GMO vrij (EG Nr. 1829/2003 & Nr. 1830/2003)
- Het product is vrij van bestraling (Richtlijn 1999/2/EG) en vrij van chemische contaminanten (EG Nr. 2023/915)

5. BEWARING

- Gekoeld bewaren: +2°C ® + 4°C
- Ten minste houdbaar tot: 56 dagen na vertrek
- Lotnummer: L24009XX ® 24 = 2024/ 009 = 9 januari (Julian code)/ XX = jobnummer

6. PASTEURISATIE

- Kern temperatuur van +70°C gedurende 30 minuten (Pw > 150)

7. BEDRIJFSINFORMATIE

- Erkenningsnummer: B45
- Certificatie: IFS; ACS G019

PRODUCTSPECIFICATIE



Pag. 2 van 3

8. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Uitzicht / Beschrijving: Rond snijvlak diam. 65mm homogeen met groene partikkels
Smaak / Geur / Kleur: Zacht aromatisch, aard typisch – frisse gekookte worst - licht beige
Textuur: Fijne structuur - mals

9. ALLERGENEN

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting (of gebruikt op dezelfde site) JA / NEEN / JA*
Glutenbevattende granen en producten ob hiervan (tarwe)	JA	NEEN
Schaaldieren en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Eieren en producten ob hiervan	JA	NEEN
Vis en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Pinda's en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Soja en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Melk en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Lactose ob hiervan	NEEN	NEEN
Schaalvruchten	NEEN	NEEN
Selderij en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Mosterd	NEEN	JA*
Sesamzaad en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Lupine en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Weekdieren en producten ob hiervan	NEEN	NEEN
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	NEEN	NEEN

*geen contaminatie mogelijk
dmv reinigingsprocedures

10. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: gemiddeld in g per 100g

vocht	62,0	vocht/eiwit	4,8
eiwitten	13,0		
vetten	16,5	pH	6,2 +/- 0,2
waarvan verz. vetzuren	6,2	a _w -waarde	0,97 +/- 0,01
zout (Na x2,5)	2,1		
koolhydraten	4,5		
waarvan suikers	2,0	Natrium	0,84
droge stof	39,0	KJ	920
vezels	1,5	Kcal	222

PRODUCTSPECIFICATIE



Pag. 3 van 3

11. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Micro-organisme	Doel begin shelf life aantal/gram	Tolerantie begin shelf life aantal/gram	Max. op einde houdbaarheid aantal/gram
TAK 22°C	< 10	3000	3×10^6
Lactobacillen (Pres.)	< 10	3000	3×10^6
Enterobacteriaceae (Pres.)	< 10	10	50
Coliformen (Pres.)	< 10	10	10
b-gluc. + E. coli (Pres.)	< 10	10	10
Bacillus cereus (Pres.)	< 100	300	3×10^3
Staphylococcus aureus	< 20	300	3×10^3
Gisten	< 300	300	3×10^3
Schimmels	< 300	300	Geen visuele schimmelgroei
Sulf. Red. Anaëroben	< 10	10	100
Salmonella spp.	niet aangetoond / 25 gram	niet aangetoond / 25 gram	niet aangetoond / 25 gram
Listeria monocytogenes	niet aangetoond / 25 gram	niet aangetoond / 25 gram	niet aangetoond / 25 gram

Waarden gebaseerd op de "Microbiological Guidelines – Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Foods" door Faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen (Mieke Uyttendaele); categorie 2D: "Cooked meat products; part 1: not susceptible to post-contamination"; pg.268-269.

12. WETTELIJKE EISEN

Verordening EG Nr. 852/2004 - Algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne

Verordening EG Nr. 853/2004 - Specifieke voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Verordening EG Nr. 2073/2005 en 2019/229 en 1441/2007 - Microbiologische criteria voor levensmiddelen

Verordening EG Nr. 1829/2003 en 1830/2003 - Genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders

Verordening EG Nr. 1935/2004 en 10/2011 - Verpakking

Verordening EG Nr. 1169/2011 - Etikettering

Verordening EG Nr. 1333/2008 en 1129/2011 en 601/2014 - Levensmiddelen additieven

Verordening EG Nr. 1334/2008 - Aroma's

Verordening EG Nr. 2065/2003 - Rookaroma's

Verordening EG Nr. 2021/382 - Food allergens & Food Safety Culture

Verordening EG Nr. 2023/915 - Maximumgehalten contaminanten

Verordening EG Nr. 2022/1396 - Aanwezigheid ethyleenoxide in levensmiddelen

Verordening EG Nr. 2017/2158 - Acrylamidegehalten in levensmiddelen

Verordening EG Nr. 835/2011 - Max. gehalten polycyclische aromatische koolwaterstoffen

KB 14.11.2003 - Autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

THEO BAUWENS N.V.
HAM SPECIALISTS
Industriepark : Heikensstraat 5, B-9240 ZELE
☎ 052/45.76.76 - Fax 052/45.76.77



Product Spec. / Versie 8 / 22.01.2024

Lieve Keppens

QM