

KWALITEITSCERTIFICAAT



Pain de Strasbourg

ONTVANGEN
Door campan om 09:48,20-8-20

gebakken

Code: PDS

Pag. 1 van 2

Datum: 18/08/2020

1. DOELGROEP

Alle gebruikers, behalve mensen met een gluten intolerantie en/of een ei-allergie, voor gebruik op broodjes, slaatjes,...

2. VERPAKKING

- Verpakt in een hermetisch gesloten cook-in verpakking (cfr. Verordening EU Nr. 1935/2004 en 10/2011)
- Netto gewicht: +/- 2,25 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
- Aantal stuks per karton: 8 of 7 stuks per krat / max. aantal kartons per pallet: 28

3. INGREDIËNTEN

Varkensvlees (70%), water, **tarwe brood (12%)**, ei*, zout, maltodextrine, specerijen, stabilisator E450, antioxidant E316, conserveermiddel E250.

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, ALLERGENEN, GMO & BESTRALING

- Herkomst: EU
- Dit product bevat **tarwebrood (gluten) en ei** (EU Nr. 1169/2011)
- GMO vrij (EU Nr. 1829/2003 & Nr. 1830/2003)
- Het product is niet bestraald (EU Nr. 1881/2006)

5. BEWARING

- Gekoeld bewaren: +2°C ® + 6°C
- Houdbaarheid: 49 dagen na vertrek
- Lotnummer: B20009XX ® 20 = 2020/ 009 = 9 januari (Julian code)/ XX = jobnummer

6. PASTEURISATIE

- Kern temperatuur van +70°C gedurende 30 minuten (Pw > 100)

KWALITEITSCERTIFICAAT



Pag. 2 van 2

Datum: 18/08/2020

7. ANALYTISCHE WAARDEN: gemiddeld in g per 100g

vocht	61,0	vocht/eiwit	4,5
eiwitten	13,5		
vetten	16,5		
waarvan verz. vetzuren	6,2		
zout (Na x2,5)	2,5		
koolhydraten	5		
waarvan suikers	1,0	Natrium	1,00
droge stof	39,0	KJ	937
vezels	1,5	Kcal	226

8. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS:

Micro-organisme	Doel begin shelf life aantal/gram	Tolerantie begin shelf life aantal/gram	Max. op einde houdbaarheid aantal/gram
TVC 30°C	< 10	300	3×10^4
Lactobacillen (Pres.)	< 10	300	3×10^4
Enterobacteriaceae (Pres.)	< 10	10	10
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	100 / g



QC / Versie 7 / 01.04.2019

Lieve Keppens

QM

KWALITEITSCERTIFICAAT

THEO BAUWENS N.V.
HAM SPECIALISTS

Industriepark : Heikensstraat 5, B-9240 ZELE
☎ 052/45.76.76 - Fax 052/45.76.77

