

Product specificatie

ONTVANGEN

Door braeju om 15:00,21-6-21

MFU: 121251 [2] - SFU: 121061 [1] - TPS: 121062 [1]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

Productidentificatie

Ref. Ter Beke	121251
Verkoopsbenaming	Kip Paal Fijne Kruiden
	Paal Kip F.Kruid 1/2 ML
Wettelijke Productbenaming	Vleeswaar - Verhit gevogelte
Merknaam	Merkloos
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	4,080 kg
Afmetingen	
Lengte	11,0 cm
Breedte	11,0 cm
Hoogte	49,0 cm
EAN13	2867760000002
EAN14	95413848638645
GTIN	95413848638621

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 4°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	35 Dagen

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten : kippenvlees (89%), antioxidanten: E325, E301, zout, dextrose, kruiden (0.2%) en specerijen, stabilisatoren: E407, E450, koolzaadolie, conserveermiddel: E250

Allergie-info : -

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	505		kJ
Energie	120		kcal

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	4,5		g
waarvan			
verzadigde vetzuren	1.4		g
Koolhydraten	1.0		g
waarvan			
Suikers	1.0		g
Eiwitten	19.0		g
Natrium	0.90		g
Equivalent in zout	202		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	100/g	1000/g	
Melkzuurbacteriën	Y	<10/g	<100/g	
Enterobacteriën	N	<10/g	<10/g	

Escherichia coli	N	<10/g	<10/g	
Gisten en schimmels	N	<10/g	<100/g	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	
Salmonella	N	neg./25g	neg./25g	
Listeria monocytogenes	N	neg./25g	neg./25g	
Staphylococcus aureus	N	<10/g	100/g	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	
Bacillus cereus	N	100/g	1000/g	
Campylobacter jejuni	N	-	neg./25g	

Einde houdbaarheid

	QCP	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	100 000/g	
Melkzuurbacteriën	Y	<10 000/g	(8)
Enterobacteriën	N	<10/g	
Escherichia coli	N	<10/g	
Gisten en schimmels	N	<10/g	no visual growth
Sulfietreducerende clostridia	Y	10 000/g	(8)
Salmonella	Y	neg./25g	
Listeria monocytogenes	Y	<100/g	(15)
Staphylococcus aureus	N	1000/g	
Clostridium perfringens	N	1000/g	
Bacillus cereus	Y	10 000/g	
Campylobacter jejuni	N	neg./25g	

Verklarende nota

((8) The M level of 10E+4/g has been chosen for practical reasons in order to combine this analyses (decimal dilution) with other analyses (in order to reduce cost of analyses). In reality, the level is expected to be much lower. Nevertheless, the level of 10E+4/g does not pose

any problem during shelf life and on quality.

(15) Applicable only on Ready to Eat food - *Listeria monocytogenes* "absence in x g" and enumeration must be performed on the same sample.

Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Metaal detectie in productielijn	1.2 mm
Non-ferro	Metaal detectie in productielijn	2.0 mm
Roestvrij staal	Metaal detectie in productielijn	3.0 mm

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 24
Eenheden/doos	3
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20