



Product specificatie

Laatst bijgewerkt op: 20/10/2025

MFU: 25146 [10] - SFU: 65282 [10] - TPS: 48993 [14]

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

Productidentificatie

Ref. DeliBarn	25146
Verkoopsbenaming	Grand Cru Kookham Ontvet
	Grand Cru Ontvet Ham DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesproduct - Kookham
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B148 - EG
Gewicht	5,700 kg
Afmetingen	
Lengte	22,5 cm
Breedte	18,5 cm
Hoogte	12,5 cm
EAN13	2838508000004
EAN8	
EAN14	95411461015157
GTIN	95413848208794



Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	36 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: varkensvlees, zout, dextrose, stabilisatoren: E450, E451, aroma's, glucosestroop, antioxidant: E301, specerijen, conserveermiddel: E250.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	397		kJ
Energie	94		kcal

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	1,3		g
waarvan			
verzadigde vetzuren	0.5		g
Koolhydraten	1,6		g
waarvan			
Suikers	1.6		g



Eiwitten	18.9		g
Natrium	0.80		g
Equivalent in zout	1,9		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	100/g	1000/g			
Melkzuurbacteriën	Y	100/g	1000/g			
Enterobacteriën	Y	<10/g	100/g			
Escherichia coli	Y	<10/g	10/g			(10)
Gisten en schimmels	Y	100/g	1000/g			
Pseudomonas	N	10/g	100/g			
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g			
Salmonella	N	neg./25g	neg./25g	5	0	
Listeria monocytogenes	N	neg./25g	neg./25g	5	0	(13), (14), (15)
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			(17)



Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y		1 000 000/g			(2), (4), (5)
Melkzuurbacteriën	Y		1 000 000/g			(2), (7)
Enterobacteriën	Y		-			(16)
Escherichia coli	Y		100/g			(10)
Gisten en schimmels	Y		100 000/g			no visual growth
Pseudomonas	Y		10 000/g			
Sulfietreducerende clostridia	Y		10 000/g			
Salmonella	Y		neg./25g	5	0	
Listeria monocytogenes	Y		<100.g	5	0	(15)
Staphylococcus aureus	Y		1000/g			
Clostridium perfringens	N		1000/g			
Bacillus cereus	Y		10 000g			
Campylobacter jejuni	Y		neg./25g			(17)

Verklarende nota

(2) Totaal (psychotroof) aëroob kiemgetal en (psychotrofe) melkzuurbacteriën moeten geïnterpreteerd worden bij gebruik van gefermenteerde ingrediënten (bijv. beschermende culturen, kaas, salami, ...) ==> cfr. microbiologische eigenschappen van gefermenteerde producten. Dit is van toepassing voor zowel micronormen "af productie" als "einde houdbaarheid". In dergelijke gevallen zouden de micronormen niet van toepassing kunnen zijn.

(4) Wanneer het totaal (psychotroof) aëroob kiemgetal overschreden wordt op einde van de houdbaarheid mag het product slechts worden afgekeurd als het andere kiemen betreft dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën.

(5) Indien melkzuurbacteriën verantwoordelijk zijn voor een hoog totaal aëroob kiemgetal mag het verschil niet meer bedragen dan 1 log eenheid.

(7) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën de norm overschrijdt op einde van de houdbaarheid mag het product slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

(10) E.coli direct geanalyseerd of na detectie van Enterobacteriaceae.

(13) Deze waarde kan hoger zijn (afwezigheid in "x" g) indien de groeisnelheid van Listeria monocytogenes werd vastgesteld (door bijv challenge testen) en daarbij kan gegarandeerd worden dat het aantal steeds beneden <100 kve/g blijft gedurende de ganse houdbaarheid.

(14) Kan <100kve/g zijn indien kan aangetoond worden dat Listeria monocytogenes niet kan uitgroeien (zie pH en aw-waarden in Verordening 2073/2005).



(15) *Listeria monocytogenes* is eerst bepaald als "afwezig in 25g" en - indien positief - volgt een telling met de bovengrens van <100kve/g.

(16) Enterobacteriaceae spp or not a good hygiene indicator for chilled products during or at end of shelf life. For that purpose, E.coli is a better indicator.

(17) Only applicable for products containing poultry

Vreemde voorwerpen detectie

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

GGO en bestraling

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

Gebruiksaanwijzingen

Instructies voor opwarmen

Verpakking

Secundaire verpakking	Crate EPS246
Eenheden/doos	3
Pallet	Plt Euro 80 W
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20