

Product specificatie

ONTVANGEN
 Door braeju om 15:49,21-6-21

MFU: 23637 [8] - SFU: 13219 [15] - TPS: 7333 [18]

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	23637
Verkoopsbenaming	Salami Hongrois
	Hongaarse Sal.16 Zav DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Droge worst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	3,24 kg
Afmetingen	
Lengte	12,0 cm
Breedte	19,0 cm
Hoogte	61,5 cm
EAN13	2833365000006
EAN14	95413848131030
GTIN	95413848194349

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt onder beschermende atmosfeer
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	42 Dagen

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntlijst 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, varkensvet, rundvlees, zout, MELKeiwitten, dextrose, kleurstof: E162, look (0.3%), kaliumchloride, kruiden en specerijen, antioxidanten: E301, E392, stabilisator: E450, conserveermiddelen: E250, E252, LACTOSE fermenten.

Voor 100g product werd 111g varkens- en rundvlees gebruikt.

Darm verwijderen voor consumptie.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
			g
Energie	386		kcal
Energie	1598		KJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	34		g
waarvan			
verzadigde vetzuren	13		g
Koolhydraten	1.0		g
waarvan			
Suikers	<0.5		g
Eiwitten	19		g
Equivalent in zout	3.3		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	N	>100.000.000/g	>10.000.000/g	(3), (5)
Melkzuurbacteriën	N	>100.000.000/g	>10.000.000/g	(3), (5)
Enterobacteriën	N	100/g	1000/g	
Escherichia coli	Y	<10/g	100/g	(10), (11)
Gisten en schimmels	N	100/g	1000/g	
Faecale streptococci	N	100/g	1000/g	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	
Salmonella	N	neg./25g	neg./25g	
Listeria monocytogenes	N	neg./25g	neg./25g	(13), (14), (15)
Staphylococcus aureus	N	100/g	1000/g	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	

Einde houdbaarheid

	QCP	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	N	>10.000.000/g	(3), (5)
Melkzuurbacteriën	N	>10.000.000/g	(3), (5)
Enterobacteriën	N	-	(16)
Escherichia coli	Y	1000/g	(10), (11)
Gisten en schimmels	N	100 000/g	
Faecale streptococci	N	10 000/g	
Sulfietreducerende clostridia	N	1000/g	
Salmonella	Y	neg./25g	

Listeria monocytogenes	Y	<100/g	(15)
Staphylococcus aureus	Y	1000/g	
Clostridium perfringens	N	1000/g	

Verklarende nota

(3) Indicatieve GMP aantallen voor correct gefermenteerde producten INDIEN bevestigd door een telling van melkzuurbacteriën.

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

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

(11) Wanneer aanwezig, verificatie van VTEC op de rauwe (delen van) producten.

(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.

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
Non-ferro	Metaal detectie in productielijn	2.0
Roestvrij staal	Metaal detectie in productielijn	3.0

GGO en bestraling

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

Aanbevolen de verpakking [zie aangeven tijd] voor het gebruik van het product te openen.

	Tijd	
Openen voor gebruik	24	uren

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 24
Eenheden/doos	6
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20