



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 436

Page: 1/2

Date: 11/03/2024

Document
Nr.: 43622

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

Identification

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">NomPoidsN° d'articleEAN-codeCode intrastatNuméro de lotLibre d'OGM | <ul style="list-style-type: none">GEHAKTBALLEN MAISON / BOULETTES MAISON120g4362254 13851 43622 x16010099Par exemple : 1234oui |
|---|--|

Composition

Ingrédients: Viande de porc 70% (UE), oignon, chapelure (farine de BLÉ, amidon de BLÉ, sel, levure), LAIT, OEUFs, persil, fibres de pois, sel, épices, dextrose, antioxydants: E331iii, E337, E330, conservateur: E262i. Peut contenir des traces de soja, de lupin, de céleri et de moutarde.

Ingrediënten: varkensvlees 70% (EU), ui, paneermeel (TARWEBloem, TARWEzetmeel, zout, gist), MELK, EIEREN, peterselie, erwtenvezels, zout, specerijen, dextrose, antioxidanten: E331iii, E337, E330, conserveermiddel: E262i. Kan sporen van soja, lupine, selderij en mosterd bevatten.

Emballage

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Emballagenombre de pièces par emballagenombre de paquets dans un bac | <ul style="list-style-type: none">sous atmosphère CO2: 40% - N2: 60% - polyamide - polyéthylène108 |
|---|--|

Conditions de conservation

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Température de conservationTempérature de transport | <ul style="list-style-type: none">0- 4°C0- 4°C |
|--|---|

Analyse Bactériologique

| (normes) | Après production(m) | Fin conservation (M) |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Germes aérobies mésophilesEnterobacteriaceaeE.coliAnaérobies sulfite-réducteursStaphylococcus aureusMoisissuresLevuresSalmonella spp.Listeria monocytogenes | <ul style="list-style-type: none">10³/g(H)10/g<10/g10²/g10/g10²/g10²/gabsence/25g-absence/25g- | <ul style="list-style-type: none">10⁶/g-10/g10⁵/g10²/g10³/g10⁵/gAbsence /25g100/g |



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit

Page: 2/2

Date: 11/03/2024

Document
Nr.: 43622

01: 436

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

Analyse chimique

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Valeurs énergétiques: | 1100KJ / 265 Kcal/100g |
| Matières grasses: | 19.1g/100g |
| Matières grasses saturées: | 6.95g/100g |
| Glucides: | 6.6g/100g |
| Sucres: | 1.7g/100g |
| Protéines: | 16.4g/100g |
| Sel : | 1.8g/100g |

Conservation

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• A la production• A la livraison | <ul style="list-style-type: none">• 30 dagen• 26 dagen |
|--|---|

Étiquette

| | |
|-------------------|---------------------|
| Rédacteur | Vérificateur |
| Hottois Sabine | Cornille Miguel |
| Service Qualité | Administrateur |
| Date : 11/03/2024 | Date : 11/03/2024 |
| Signature : | Signature : |