



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 474

Page: 1/2
Date: 27/03/2023
Version nr.: 2
Chang. version nr.: 1

Document
Nr.: 47316

Identification

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">NomPoidsN° d'articleEAN-codeCode intrastatNuméro de lotLibre d'OGM | <ul style="list-style-type: none">Boulets ménages95 g4731654 13851 4747316010099Par exemple : 39241oui |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Composition

Ingrédients: viande de porc 77%, chapelure(farine de BLÉ, son de BLÉ, sel, levure), oignon , farine de BLE, fécule de pomme de terre, sel, stabilisants: E450iii, E452ii, fibres de pois, épices, exhausteur de goût: E621 , antioxydant: E326, conservateurs: E262, E261, graisse de boeuf. Peut contenir des traces de lait, oeufs, soja, céleri, moutarde, lupin.

Ingrediënten: 77% varkensvlees, paneermeel (TARWEbloem, TARWEzemelen, zout, gist), ui, TARWEbloem, aardappelzetmeel, zout, stabilisatoren: E450iii, E452ii, erwtvezels, specerijen, smaakversterker: E621, antioxydant: E326, conservermiddelen: E262, E261, rundervet. Kan sporen bevatten van melk, eieren, soja, selderij, mosterd, lupine.

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 - polyéthylène616 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 mésophilesEnterobacteriaceaeaE.coliAnaérobies sulfito-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
01: 474

Page: 2/2
Date: 27/03/2023
Version nr.: 2
Chang. version nr.: 1

Document
Nr.: 47316

Analyse chimique

	Kcal /
Valeurs énergétiques:	350/1450 KJ/100g
Matières grasses:	27.8 g/100g
Matières grasses saturées:	9.98 g/100g
Glucides:	12.5 g/100g
Sucres:	1.2 g/100g
Fibres:	0 g/100g
Protéines:	12.5 g/100g
sel:	2.08 g/100g
sodium:	0.8 g/100g

Conservation

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• A la production• A la livraison | <ul style="list-style-type: none">• 35 dagen• 28 dagen |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

Etiquette

Rédacteur	Vérificateur
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	Administrateur
Date : 27/03/2023	Date : 27/03/2023
Signature :	Signature :