



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Spécification produit  
01: 469

Page: 1/2

Date: 20/04/2022

Version nr.: 6

Chang. version nr.: 5

Document  
Nr.: 47107

### Identification

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Nom</li><li>Poids</li><li>N° d'article</li><li>EAN-code</li><li>Code intrastat</li><li>Numéro de lot</li><li>Libre d'OGM</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Boulettes de dinde</li><li>75 g</li><li>47107</li><li>54 13851 47107</li><li>16010099</li><li>Ex: 45856</li><li>oui</li></ul> |
|--|---|

### Composition

Ingrédients : Viande de dinde 44.5%, viande de volaille 30%, oignons, pain (Farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, antioxydant: E300, améliorant de pain: BLE, LAIT, enzymes (BLE)), persil, fécule de pomme de terre, farine de BLE, sel, épices, fibres de pois, huile de colza et tournesol, stabilisants: E450iii, E452ii, conservateur: E262(i), antioxydants: E331(iii), E337, E330. Peut contenir de traces de œufs, soja, céleri, moutarde, lupin.  
Ingredienten: Kalkoenvlees 44,5%, kippenvlees 30%, uien, brood (TARWEBloem, water, gist, gejodeerd zout, antioxidant: E300, broodverbeteraar: TARWE, MELK, enzymen (TARWE)), peterselie, aardappelzetmeel, TARWEBloem, zout, specerijen, erwtenvezels, koolzaad en zonnebloemolie, stabilisatoren: E450iii, E452ii, conserveermiddel: E262(i), antioxidanten: E331(iii), E337, E330. Kan sporen van eieren, soja, selderij, mosterd, lupine bevatten.

### Emballage

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Emballage</li><li></li><li>nombre de pièces par emballage</li><li>Quantité par bac</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>sous atmosphère CO2: 40% - N2: 60% - polyamide - polyéthylène</li><li></li><li></li></ul> |
|--|---|

### Conditions de conservation

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Température de conservation</li><li>Température de transport</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>0- 4°C</li><li>0- 4°C</li></ul> |
|--|---|



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Spécification produit  
01: 469

Page: 2/2

Date: 20/04/2022

Document  
Nr.: 47107

Version nr.: 6

Chang. version nr.: 5

### Analyse Bactériologique

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Germes aérobies mésophiles</li><li>• Enterobacteriaceae</li><li>• Coliformes thermotolérants</li><li>• Anaérobies sulfite-réducteurs</li><li>• Staphylococcus aureus</li><li>• Moisissures</li><li>• Levures</li><li>• Salmonella spp.</li><li>• Listeria monocytogenes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^3</math>/g(H)</li><li>• 10/g</li><li>• 10/g</li><li>• &lt;10/g</li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^2</math>/g</li><li>• <math>10^2</math>/g</li><li>• absence/25g-</li><li>• absence/25g-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^6</math>/g*</li><li>• <math>10^3</math>/g</li><li>• <math>10^3</math>/g</li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^2</math>/g</li><li>• <math>10^3</math>/g</li><li>• <math>10^5</math>/g</li><li>• absence/25g</li><li>• 100/g</li></ul>

### Analyse chimique

Valeurs énergétiques:	263 / 1094	Kcal / KJ/100g
Matières grasses:		13 g/100g
Matières grasses saturées:		3.3 g/100g
Glucides:		7.6 g/100g
Sucres:		0.7 g/100g
Fibres:		1 g/100g
Protéines:		16.9 g/100g
sel		1.7 g/100g

### Conservation

<ul style="list-style-type: none"><li>• A la production</li><li>• A la livraison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 jours</li><li>• 20 jours</li></ul>
--	---

### Etiquette

--

Rédacteur	Vérificateur
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	Administrateur
Date : 20/04/2022	Date : 20/04/2022
Signature :	Signature :