

	<b>04: HACCP-plannen</b> <b>01: HACCP-Plan</b> <b>02: Specificaties</b> <b>eindproducten</b> <b>01:</b>	Pagina: 1/2
	<b>Document</b> <b>Nr.: 40750</b>	Datum: 19/03/2020
		Vervangt versie nr.: 1
<b>Identificatie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naam</li> <li>• Gewicht</li> <li>• Artikelnummer</li> <li>• EAN-code</li> <li>• Intrastat-code</li> <li>• Lotnummer</li> <li>• GMO-vrij</li> <li>• Ingrediënten onderworpen aan bestraling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kipgebraad met paprika geheel</li> <li>• 2,4kg</li> <li>• 40750</li> <li>• 54 13851 40750</li> <li>• 16010099</li> <li>• Bijvoorbeeld : 41366</li> <li>• Ja</li> <li>• nee</li> </ul>	
<b>Samenstelling</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlees van gevogelte 20% (EU)</li> <li>• Separatorvlees (EU)</li> <li>• vet van gevogelte (EU)</li> <li>• paprika10%</li> <li>• <b>Tarwebloem</b></li> <li>• Zout</li> <li>• Gist</li> <li>• Water</li> <li>• Tarwezetmeel</li> <li>• Curryketchup</li> <li>• Dextrose</li> <li>• Aroma (smaakversterker: E621, <b>eieren, soja</b>, kruiden, glucosestroop, palmolie, <b>melkeiwit, lactose</b>, maiseiwit, uienpoeder, <b>selderij</b>, maltodextrine, kip, suiker, ammoniumchloride, erwtenvezels)</li> <li>• Stabilisator: E450, E451, E452, E407a</li> <li>• Antioxidant: E300</li> <li>• Conserveermiddel: E250</li> <li>• Kleurstof: E100</li> <li>• Kan sporen bevatten: <b>mosterd, lupine.</b></li> </ul>	
<b>Verpakking</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakkingswijze</li> <li>• Aantal per verpakking</li> <li>• Aantal per eurobak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaccum polyethyleen</li> <li>• 1</li> <li>• 1</li> </ul>	
<b>Bewaarcondities</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stockage vleestemperatuur</li> <li>• vleestemperatuur bij transport</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0- 7°C</li> <li>• 0- 7°C</li> </ul>	
<b>Chemische analyse</b>		
Energie : Vet : Verzadigd vet: Glucides: koolhydraten: Eiwit : Vezels: Zout: Natrium:	Kcal / 224/ 932 KJ/100g 14,3 g/100g 4.8 g/100g 10.8 g/100g 4,4 g/100g 12.1 g/100g g/100g 2,71 g/100g 0,933 g/100g	

	<b>04: HACCP-plannen</b> <b>01: HACCP-Plan</b> <b>02: Specificaties</b> <b>eindproducten</b> <b>01:</b>	Pagina: 2/2
		Datum: 19/03/2020
<b>Document</b> <b>40750</b>		Versie nr.: 2
		Vervangt versie nr.: 1

<b>Bacteriologische analyse</b>		
(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Totaal kiemgetal</li> <li>• Enterobacteriaceae</li> <li>• E.coli</li> <li>• Sulfietreducerende clostridia</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> <li>• Schimmels</li> <li>• Gisten</li> <li>• Salmonella spp.</li> <li>• Listeria monocytogenes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10/g</li> <li>• &lt;10/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• afwezig/25g</li> <li>• afwezig/25g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10<sup>6</sup>/g</li> <li>• -</li> <li>• 10/g</li> <li>• 10<sup>5</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10<sup>5</sup>/g</li> <li>• afwezig/25g</li> <li>• 100/g</li> </ul>
<b>Houdbaarheid</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij productie</li> <li>• Bij aflevering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 dagen</li> <li>• 35 dagen</li> </ul>	
<b>Etikettering (ingrediënten)</b>		

<b>Auteur</b>	<b>Vrijgave</b>
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 19/03/2020	Datum : 19/03/2020
Handtekening :	Handtekening :