	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20910
	PASTRAMI MET KRUIDEN – PASTRAMI AUX HERBES	Datum: 2/11/2023 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION		
Product / Produit:	PASTRAMI MET KRUIDEN – PASTRAMI AUX HERBES	
Product code /code d'article	<b>20910</b>	
Code EAN-code:	9541403520910	
Stukgewicht / poids:	1,8 kg ± 0,1	
Kaliber / snijvlak:		
Beschrijving / Description:	Gepekeld rundsvlees – traag gegaard. Viande de boeuf salé – cuit sur basse température.	



2.INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011) .
NL: Verhit vleesproduct: Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 102g. Ingrediënten: rundsvlees, water, zout, suiker (maltodextrine, sucrose), kruiden en specerijen (1,4%, bevat <b>MOSTERD</b> ), stabilisatoren: E450-E451, smaakversterker: E621, aroma, antioxidanten: E301-E327, conserveermiddelen: E250-E262.
FR: Produit de viande cuite: Viande pour 100g de produit fini 102g. Ingrédients: viande de bœuf, eau, sel, sucre (maltodextrine, sucrose), épices et herbes (1,4%, contient <b>MOUTARDE</b> ), stabilisateurs: E450-E451, exhausteur de goût: E621, arôme, antioxydants: E301-E327, conservateurs: E250-E262.

3. VOEDINGSWAARDEN GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONELLE MOYENNE POUR 100G	
Energie	460 kJ (110 kcal)
Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	2 g 0,5 g
Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<0,5 g <0,5 g
Eiwitten / Protéines	23 g
Zout/ Sel	3 g

4. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN – CRITERES MICROBIOLOGIQUES
---


**CAT 2D – 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting**

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup> (a)
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup> (a)(b)
Melkzuurbacteriën	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>7</sup> (c)
Gisten	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Schimmels	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Sulfietreducerende clostridia	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>
<i>Salmonella</i> spp.	afw. in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3x10<sup>6</sup> kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT > 3x10<sup>7</sup> kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: *microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.*

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20910
	PASTRAMI MET KRUIDEN – PASTRAMI AUX HERBES	Datum: 2/11/2023 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/2

5.VERPAKKING/EXTRA INFO – EMBALLAGE/INFO EXTRA	6.VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID - PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET CONSERVATION	7.INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI
Vacuüm. Emballé sous-vide. Metaaldetectie – Détection métallique: Fe: 5 mm; Nfe: 5,6 mm; RVS: 7 mm Verpakking/emballage conform EG1935/2004 en 10/2011. Etiket/Etiquette conform verordening/régulation 1169/2011. Geen declaratie van GGO's – pas de déclaration d' OGM.	Koel bewaren: tussen 0°C – 7°C - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C. Bij bewaring volgens de voorschriften kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal: zie datum etiket. Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de voir date étiquette peut être garantie.	Na openen zo snel mogelijk verwerken. – A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Na versnijden bij voorkeur te consumeren binnen de 3 dagen. Après tranchage consommer dans une période de 3 jours.

8. ALLERGENEN –ALLERGÈNES			
Gluten	-	Noten - noix	-
Tarwe - blé	-	Amandelen - Amandes	-
Rogge - Seigle	-	Hazelnoten - noisettes	-
Gerst - orge	-	Walnoten - noix	-
Haver - avoine	-	Cashewnoten – noix de cajou	-
Spelt - épeautre	-	Pecannoten – noix de pécan	-
Khorasan	-	Paranoten – noix du brésil	-
Kamut	-	Pistachenoten - pistaches	-
Schaaldieren - crustacés	-	Macademianoten – noix de macademia	-
Ei - oeufs	-	Selderij - céleri	-
Vis - poisson	-	Mosterd - moutarde	+
Aardnoten (pinda's) - Arachides	-	Sesam – graines de sésame	-
Soja	-	Zwavel dioxide, sulfieten – anhydride sulfureux et sulfites	-
Melk (incl. lactose) – Lait (incl. Lactose)	-	Lupine - lupin	-
Schaalvruchten (fruits à coque)	-	Weekdieren - mollusques	-
<p><i>Wij bevestigen dat de producten aangeduid met “ – “ geen allergenen bevatten. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd. We wijzen er ook verder op dat door kruisbesmetting bij onze leveranciers, sporen nooit volledig kunnen uitgesloten worden. Hiervoor verwijzen we naar ons algemeen allergenenbeleid.</i></p>			

GOEDKEURING KLANT SPECIFICATIE – APPROBATION DU CLIENT SPECIFICATION	
Naam/ Nom: .....	Firmanaam/ nom de la société: .....
Functie/ Fonction: .....	Handtekening/ Signature: .....
(vermelden gelezen & goedgekeurd – mention “lu et approuvé)	
<p><i>Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd. Indien er zich wijzigingen zouden voordoen, moeten deze schriftelijk gecommuniceerd en bevestigd worden. Si Luka NV n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvée tacitement par le client.</i></p>	