

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| LUKA | PROCESBEHEERSING | PS-20700 |
| | EINDPRODUCTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK | Datum: 29-5-2020 Versie: 10 |
| Opgemaakt door: AKV Goedgekeurd door: KV | | Pag. : 1/4 |

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

ONTVANGEN

Door braeju om 09:56,21-6-21

GEZOUTEN SPEK – LARD SALE

Productcode: 20700

EAN-code: 9541403520700

Stukgewicht: ± 3,5 KG

Snijvlak: H ± 4 cm

B ± 20 cm

L ± 23 cm

Buikspek, op ambachtelijke wijze drooggezouten.

Lard de poitrine, salé à sec.

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 103g.

Ingrediënten: varkensvlees, zout, dextrose, kruidenextract, antioxidant: E301, bewaarmiddelen: E250-E252

Viande pour 100g de produit fini: 103g.

Ingrédients : Viande de porc, sel, dextrose, extrait d'épice, antioxygène: E301, conservateurs: E250-E252

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeur nutritionnelle moyenne pour 100g

| | |
|--|--------------------|
| Energie – valeur énergétique | 1130 kJ / 270 kcal |
| Vetten/ Lipides | 23 g |
| waarvan verzadigd vet / dont ac. gras.sat. | 7,5 g |
| Koolhydraten/ Glucides | <1 g |
| waarvan suikers/ dont sucres | <1 g |
| Eiwitten/ Protéines | 18,5 g |
| Zout/ sel | 3 g |

| | | |
|---------------------|--|-----------------------------|
| LUKA | PROCESBEHEERSING | PS-20700 |
| | EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK | Datum: 29-5-2020 Versie: 10 |
| Opgemaakt door: AKV | Goedgekeurd door: KV | Pag. : 2/4 |

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 2E - 1 : Rauwe, zacht gezouten producten (NaCl < 8% op de waterfase), niet ingedroogd of $a_w > 0,95$ (gezouten/gerookt producten), al dan niet gerookt

| | D(oel) | T(olerantie) | TGT-THT |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------|
| Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal | 3×10^4 | 3×10^5 | 10^6 (a) |
| Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^6 (a) |
| Melkzuurbacteriën | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^7 (b) |
| Gisten | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^5 |
| Schimmels | 10^2 | 10^3 | Geen visuele schimmelgroei |
| Enterobacteriaceae | 5×10^2 | 5×10^3 | n.v.t. |
| E.Coli | 5×10^1 | 5×10^2 | 5×10^2 |
| Coagulase positieve staphylococci | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^3 |
| <i>Salmonella</i> spp. | afw.in 25 g | afw.in 25 g | afw.in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | afw.in 25 g | afw.in 25 g | 10^2 |

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën en/of micrococci gaat.

(b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

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

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING - EMBALLAGE

Vacuüm. Verpakking conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID - CONSERVATION

Koel bewaren: tussen 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket).

Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 4 semaines peut être garantie (voir data étiquette).

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken.

Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. GGO-status

Volgens EU Verordening 1829-1830/2003 is geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

| | | |
|---------------------|--|-----------------------------|
| LUKA | PROCESBEHEERSING | PS-20700 |
| | EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK | Datum: 29-5-2020 Versie: 10 |
| Opgemaakt door: AKV | Goedgekeurd door: KV | Pag. : 3/4 |

8. Metaaldetectie – Détection métallique

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

9. Allergeneninformatie – liste des allergènes

| | recept zonder – recette sans (Z) | recept met – recette avec (M) | kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K) | Onbekend - inconnu (0) |
|--|---|---|---|------------------------------|
| wettelijke allergenen - allergènes | | | | |
| 1.1 Tarwe - blé | Z | | | |
| 1.2 Rogge - seigle | Z | | | |
| 1.3 Gerst - orge | Z | | | |
| 1.4 Haver - avoine | Z | | | |
| 1.5 Spelt - épeautre | Z | | | |
| 1.6 kamut | Z | | | |
| 1 Gluten | Z | | | |
| 2.0 Schaaldieren - crustacés | Z | | | |
| 3.0 Ei - oeufs | Z | | | |
| 4.0 Vis - poisson | Z | | | |
| 5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides | Z | | | |
| 6.0 Soja | Z | | | |
| 7.0 Koemelk - lait | Z | | | |
| 8.1 Amandelen - amandes | Z | | | |
| 8.2 Hazelnoten - noisettes | Z | | | |
| 8.3 Walnoten - noix | Z | | | |
| 8.4 cashewnoten – noix de cajou | Z | | | |
| 8.5 Pecannoten – noix de pécan | Z | | | |
| 8.6 Paranoten – noix du brésil | Z | | | |
| 8.7 Pistachenoten - pistaches | Z | | | |
| 8.8 Macadamianoten – noix de macadamia | Z | | | |
| 8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque | Z | | | |
| 9.0 Selderij - céleri | Z | | | |
| 10.0 Mosterd - moutarde | Z | | | |
| 11.0 Sesam – graines de sésame | Z | | | |
| 12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites | Z | | | |
| 13.0 Lupine - lupin | Z | | | |
| 14.0 Weekdieren - mollusques | Z | | | |

