

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20200
	BACON GEROOKT – BACON FUME	Datum: 16/05/2024 Versie: 13
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION		
Product / Produit:	BACON GEROOKT – BACON FUME	
Product code /code d'article	20200	
Code EAN-code:	9541403520200	
Stukgewicht / poids:	± 1.8 KG	
Kaliber / snijvlak:	H ± 6 cm, B ± 11 cm, L ± 23 cm	
Beschrijving / Description:	Uitgebeende en ontzwoerde ruggen, gesneden op 5 ribben, licht gezouten en gerookt	



2.INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011) .	3. VOEDINGSWAARDEN GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONELLE MOYENNE POUR 100G	
NL: Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 114g. Ingrediënten: varkensvlees, zout, gegranuleerde bouillon, maltodextrine, groentenextract, dextrose, antioxidant: E301, conserveermiddelen: E250-E252, rook.	Energie/ valeur énergétique	629 kJ / 150 kcal
FR : Viande pour 100g de produit fini: 114g. Ingrédients: viande de porc, sel, bouillon granulé, maltodextrine, extrait de légume, dextrose, antioxydant: E301, conservateurs: E250-E252, fumée.	Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	6,5 g 2,5 g
	Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<1 g <1 g
	Eiwitten / Protéines	22,5 g
	Zout/ Sel	3,7 g

4. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN – CRITERES MICROBIOLOGIQUES
---

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(oeI)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$ (b)
Gisten	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
Enterobacteriaceae	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$	n.v.t.
E.Coli	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^2$
Coagulase positieve staphylococcen	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
<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 psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $3 \times 10^6$  kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën en/of micrococcen gaat.

(b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT  $> 3 \times 10^7$  kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaantoonbare sensorische afwijkingen zijn.

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

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20200
	BACON GEROOKT – BACON FUME	Datum: 16/05/2024 Versie: 13
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/2

5.VERPAKKING-EMBALLAGE + EXTRA INFO	6.VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID - PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET CONSERVATION	7.INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI
Vacuüm – Sous-vide  Metaaldetectie / détection métaux Ferro 5 mm NF 5,6 mm RVS 7 mm  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 zie datum etiket. Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de voir étiquette peut être garantie.	Na openen zo snel mogelijk verwerken. – A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Na versnijden bij voorkeur de opslag bij de consument beperken tot 3 dagen. Après tranchage consommer dans une période de 3 jours. Kruisbesmetting vermijden: op gereinigde machine versnijden Eviter contamination croisée: trancher sur trancheuse propre.

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 en sulfieten – anhydride sulfureux et sulfites <10 ppm	-
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 approuvé tacitement par le client.</i></p>	