

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-30701
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

## 1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

**ONTVANGEN**

Door braeju om 09:25,21-6-21

### FILET D' ANVERS

Productcode: 30701

EAN-code: 9541403530701

Stukgewicht: +/- 2,5 Kg

Snijvlak: H  $\varnothing$   $\pm$  10 cm

B  $\varnothing$   $\pm$  13 cm

L  $\pm$  17 cm

Rundfilet, gezouten en gerijpt, nadien gerookt

## 2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 108g.

Ingrediënten: rundvlees, zout, dextrose, **melkeiwit**, kruidenextract, conserveermiddelen E250-E252, antioxidant: E301, stabilisatoren: E451-E450.

Viande pour 100g de produit fini: 108g.

Ingrédients: viande de boeuf, sel, dextrose, protéines du **lait**, extrait d'épice, conservateurs: E250-E252, antioxygène: E301, stabilisants: E451-E450.

## 3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

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

<b>Energie – valeur énergétique</b>	460 kJ / 110 kcal
Vetten/ Lipides	2 g
waarvan verzadigd vet / dont ac. gras.sat.	0,5 g
Koolhydraten/ Glucides	<0,5 g
waarvan suikers/ dont sucres	<0,5 g
Eiwitten/ Protéines	23 g
Zout/ sel	5 g

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-30701
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

### 3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek) - Critères 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

	<b>D(oel)</b>	<b>T(olerantie)</b>	<b>TGT-THT</b>
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$	$10^6$ (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	$10^2$	$10^3$	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	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 micrococcen 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 – PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION / CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 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. - A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. 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. Statut GGO-status

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

## 8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-30701
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

Ferro 5 mm  
NF 5,6 mm  
RVS 7 mm

## 9. Allergeneninformatie – liste des allergènes

productnaam	Filet d'anvers			
	recept zonder – recette sans (Z)	recept met – recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	Onbekend - inconnu (0)
<b>wettelijke allergenen - allergènes</b>				
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		M		
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			

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-30701
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 4/4

\* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. 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 kruis-besmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

## 10. GOEDKEURING KLANT - APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom: ..... Firmanaam/ nom de la société: .....

Functie/ fonction: .....

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd') - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

*Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.*

*Si Luka n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client*