

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20712 (20713)
	GEROOKT SPEK ZONDER ZWOERD ZONDER KNARS – LARD FUME SANS COUENNE ET SANS CROQUANTS	Datum: 17/05/2024 Versie: 11
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION	
Product / Produit:	GEROOKT SPEK ZONDER ZWOERD ZONDER KNARS – LARD FUME SANS COUENNE ET SANS CROQUANTS
Product code /code d'article	20712 – 20713 (slicing)
Code EAN-code:	9541403520712 - 9541403520713
Stukgewicht / poids:	± 3.0 KG
Kaliber / snijvlak:	H ± 2.5-3 cm, B ± 18-20 cm, L ± 23 cm
Beschrijving / Description:	Buikspek, ontbeend, zonder kraakbeen en zwoerd, licht gezouten, 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: 118g. Ingrediënten: varkensvlees, zout, gegranuleerde bouillon, maltodextrine, groentenextract, dextrose, antioxidant: E301, conserveermiddelen: E250-E252, rook. Het product moet tot in de kern verhit worden voor consumptie.	Energie/ valeur énergétique	1130 kJ / 270 kcal
FR : Viande pour 100g de produit fini: 118g. Ingrédients: viande de porc, sel, bouillon granulé, maltodextrine, extrait de légume, dextrose, antioxydant: E301, conservateurs: E250-E252, fumée. Le produit doit être cuit à cœur avant consommation.	Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	23 g 7,5 g
	Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<1 g <1 g
	Eiwitten / Protéines	18,5 g
	Zout/ Sel	3 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(oe)l	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	3×10^4	3×10^5	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotroof 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	3×10^2	3×10^3	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	
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw.in 25 g	afw.in 25 g	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^6 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 $> 3 \times 10^7$ kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

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

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-20712 (20713)
	GEROOKT SPEK ZONDER ZWOERD ZONDER KNARS – LARD FUME SANS COUENNE ET SANS CROQUANTS	Datum: 17/05/2024 Versie: 11
Opgemaakt door: AKV		Goedgekeurd door: KV
		Pag. : 2/2

5. VERPAKKING-EMBALLAGE (EG 1935/2004 - 10/2011) + EXTRA INFO Etiket – Etiquette 1169/2011.	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. Het product moet tot in de kern verhit worden voor consumptie. Le produit doit être cuit à cœur avant consommation.

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 < 10ppm	-
Melk (incl. lactose) – Lait (incl. Lactose)	-	Lupine - lupin	-
Schaalvruchten (fruits à coque)	-	Weekdieren - mollusques	-
<p style="text-align: center;"><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:	Firma naam/ nom de la société:
Functie/ Fonction:	Handtekening/ Signature:
(vermelden gelezen & goedgekeurd – mention “lu et approuvé”)	
<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>	