

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-21802
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE OVENGEBAKKEN SPEK	Datum: 28-12-2022 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

OVENGEBAKKEN SPEK

Product code d'article: 21802

Code EAN-code: 9541403521802

Stukgewicht: ± 1,8 KG

Snijvlak: H ± 4,5 cm

B ± 18 cm

L ± 17 cm

Buikspek zonder knars en zwoerd, gepekeld, gerookt en gekookt in vorm

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Gekookt en gerookt spek – Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 108g: varkensvlees, water, zout, dextrose, melkeiwit, varkenseiwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, aroma's (bevat soja), rookaroma, stabilisatoren: E451-E452-E450, antioxidanten: E301-E300, smaakversterker: E621, conserveermiddelen: E250-E262.

Lard cuit et fumé - Viande pour 100g de produit fini: 108g: viande de porc, eau, sel, dextrose, protéines du lait, protéine de porc, sirop de glucose, épices et herbes, arômes (contient soja), arôme de fumée, stabilisants: E451-E452-E450, antioxydants: E301-E300, exhausteur de goût: E621, conservateurs: E250-E262.

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie – valeur énergétique	1319 kJ / 315 kcal
Vetten/ Lipides	27 g
waaronder verzadigde vetzuren / dont ac. gras.sat.	8 g
Koolhydraten/ Glucides	<1 g
waaronder suikers/ dont sucres	<1 g
Eiwitten/ Protéines	18 g
Zout/ sel	4 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-21802
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE OVENGEBAKKEN SPEK	Datum: 28-12-2022 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek) - Critères microbiologiques

CAT 2D part 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (c)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfietreducerende clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
<i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	1×10^5
<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	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof 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 gaat.

(b) Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c) 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.*

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING – EMBALLAGE ET ETIQUETTE

Vacuüm. Sous Vide. Verpakking/ emballage conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket/ étiquette conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID – STOCKAGE ET 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.

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-21802
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE OVENGEBAKKEN SPEK	Datum: 28-12-2022 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

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		M		
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			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-21802
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE OVENGEBAKKEN SPEK	Datum: 28-12-2022 Versie: 2
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.