

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-41604
	PARIJSE WORST 2 KG – SAUCISSE PARISIENNE	Datum: 14/01/2026 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION		
Product / Produit:	PARIJSE WORST 2 KG	
Product code /code d'article	41604	
Code EAN-code:	9541403541604	
Stukgewicht / poids:	± 2 kg	
Kaliber / snijvlak:	110	
Beschrijving / Description:	Gekookte worst. Met stukjes mager vlees, heerlijk gekruid. Vers product Saucisson cuit. Avec des morceaux de viande maigre, épicé. Produit frais.	

2.INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011) .	3. VOEDINGSWAARDEN GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONELLE MOYENNE POUR 100G	
NL: Verhitte vleesbereiding – Ingrediënten: Varkensvlees (84%), water, zout, aardappelzetmeel, kruiden & specerijen (bevat MOSTERD), look, MEL keiwit, dextrose, rum, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, specerij-extracten, stabilisator: E450, smaakversterker: E621, antioxidanten: E300-E301-E330, conserveermiddel: E250.	Energie	834 kJ (199 kcal)
	Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	15 g 6 g
FR : Préparation de viande cuite – Ingrédients : Viande de porc (84%), eau, sel, amidon de pommes de terre, épices et herbes (contient MOUTARDE), ail, protéines du LAIT , dextrose, rhum, protéines végétales hydrolysées, extraits d'épices, stabilisant: E450, exhausteur de goût: E621, antioxydants: E300-E301-E330, conservateur: E250.	Koolhydraten/ Glucides waarvan suikers/ dont sucres	2 g 1 g
	Eiwitten/ Protéines	14 g
	Zout/ Sel	2,1 g

4. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN – CRITERES MICROBIOLOGIQUES

CAT 2D – 1 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd in de eindverpakking of onderworpen aan napasteurisatie (geen nabesmetting mogelijk of afdoding van nabesmetting)

	D(oe)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^1	3×10^2	3×10^2
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		
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw.in 25 g		

(a) Totaal kiemgetal zal bestaan uit sporen en uitzonderlijk thermoresistente melkzuurbacteriën

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

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-41604
	PARIJSE WORST 2 KG – SAUCISSE PARISIENNE	Datum: 14/01/2026 Versie: 2
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/2

5.VERPAKKING EN EXTRA INFO – EMBALLAGE ET INFO EXTRA.	6.VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID - PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET CONSERVATION	7.INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI
Afgevuld in steriel darm. Rempli dans un boyau stérile. Metaaldetectie – Detection métallique : Fe : 1 mm ; Nfe: 1,6 mm; RVS: 2 mm Verpakking/emballage conform EG1935/2004 en 10/2011. Etiket/Étiquette conform verordening/régulation 1169/2011. 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 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).	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.

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	-	Zwavedioxiiden, sulfieten – anhydride sulfureux et sulfites	-
Melk (incl. lactose) – Lait (incl. Lactose)	+	Lupine - lupin	-
Schaalvruchten (fruits à coque)	-	Weekdieren - mollusques	-
<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>			

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)	
<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.</i> <i>Si Luka NV n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvée tacitement par le client.</i>	