

NAAM:	Ardeens gebrad (gerookt)	ARTIKELN°	16308																												
CATEGORIE:	Gepekeld en gerookt																														
KLASSE:	Vleesbereiding																														
ERKENNINGNUMMER:	3/1-H																														
VLEESGRONDSTOF:	1560 = Middel zonder ketting uitgebeend																														
INGREDIËNTEDECLARATIE: (in dalende volgorde)	78% varkensvlees, water, weipoeder (bevat melk), aroma, melkeiwit, witte peper, zout, dextrose, natuurlijk aroma, gedroogde glucosestroop, stabilisator: E451i, voedingszuur: E331iii, antioxidant: E300- E301, natuurlijke rook.																														
VORM:	Langwerpige, natuurlijke vorm																														
GEM. GEWICHT/STUK:	2,1 – 2,5 kg																														
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:	Geur: licht gerookt varkensvlees Kleur: donkerrood met gerookte korst Smaak: licht gerookt varkensvlees																														
FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: (op het eetbare gedeelte van het afgewerkt product)	<table border="0"> <tr> <td>Eiwit % (Nx6.25)</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Vet %</td> <td>4,2</td> </tr> <tr> <td> Waarvan verzadigd</td> <td>1,6</td> </tr> <tr> <td>Koolhydraten %</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td> Waarvan suikers %</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Zout %</td> <td>2,15</td> </tr> <tr> <td>Natrium %</td> <td>0,86</td> </tr> <tr> <td>Voedingsvezel %</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>En-waarde (kcal/100 g)</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>En-waarde (kJ/100 g)</td> <td>503</td> </tr> </table>			Eiwit % (Nx6.25)	19	Vet %	4,2	Waarvan verzadigd	1,6	Koolhydraten %	2,1	Waarvan suikers %	1,5	Zout %	2,15	Natrium %	0,86	Voedingsvezel %	0	En-waarde (kcal/100 g)	120	En-waarde (kJ/100 g)	503								
Eiwit % (Nx6.25)	19																														
Vet %	4,2																														
Waarvan verzadigd	1,6																														
Koolhydraten %	2,1																														
Waarvan suikers %	1,5																														
Zout %	2,15																														
Natrium %	0,86																														
Voedingsvezel %	0																														
En-waarde (kcal/100 g)	120																														
En-waarde (kJ/100 g)	503																														
BACTERIOLOGIE:	<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dag 0 (m¹)</th> <th>Dag 0 (M²)</th> <th>THT (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Totaal aërobe mesofielen/g</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae/g</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus/g</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td>Lactobacillen/g</td> <td>100</td> <td>10⁴</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>afw in 25g</td> <td>afw in 25g</td> <td>afw in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes/g</td> <td><100</td> <td><100</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.</p>				Dag 0 (m¹)	Dag 0 (M²)	THT (m)	Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶	Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³	Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³	Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶	Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g	Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100
	Dag 0 (m¹)	Dag 0 (M²)	THT (m)																												
Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶																												
Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³																												
Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³																												
Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶																												
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g																												
Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100																												
MIN. HOUDBAARHEID BIJ LEVERING:	Vacuüm: productiedatum + 30 dagen																														
LEVERINGS- EN BEWAARTEMPERATUUR:	0 => 4°C																														
METAALDETECTIE:	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):</th> </tr> <tr> <th>verpakking</th> <th>Non-Ferro</th> <th>RVS</th> <th>Ferro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MAP</td> <td>3mm</td> <td>4mm</td> <td>3mm</td> </tr> <tr> <td>bulk gehakt</td> <td>5mm</td> <td>6mm</td> <td>5mm</td> </tr> <tr> <td>VAC (low care)</td> <td>5mm</td> <td>6mm</td> <td>5mm</td> </tr> <tr> <td>VAC (high care)*</td> <td>9,5mm</td> <td>10mm</td> <td>10mm</td> </tr> <tr> <td>VAC (high care)**</td> <td>3mm</td> <td>4mm</td> <td>3mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>*hammen, schouder ontvet, pulled pork 5kg, ... **ardeense schenkel, pulled pork 1kg, gestoomde schenkel, voorgegaarde worsten en balletjes</p>			Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):				verpakking	Non-Ferro	RVS	Ferro	MAP	3mm	4mm	3mm	bulk gehakt	5mm	6mm	5mm	VAC (low care)	5mm	6mm	5mm	VAC (high care)*	9,5mm	10mm	10mm	VAC (high care)**	3mm	4mm	3mm
Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):																															
verpakking	Non-Ferro	RVS	Ferro																												
MAP	3mm	4mm	3mm																												
bulk gehakt	5mm	6mm	5mm																												
VAC (low care)	5mm	6mm	5mm																												
VAC (high care)*	9,5mm	10mm	10mm																												
VAC (high care)**	3mm	4mm	3mm																												

¹ m = norm-streefdoel

² M = limiet

AANVULLENDE INFORMATIE

Dit product is vrij van GGO's.

Dit product bevat geen ingrediënten die doorstraald zijn.



ALLERGENEN

Product: + = bevat - = vrij van K = kan mogelijk sporen bevatten van

01	Glutenbevattende granen ¹	-
02	Schaaldieren	-
03	Eieren	-
04	Vis	-
05	Aardnoten	-
06	Soja	-
07	Melk (inclusief lactose)	+
08	Noten (schaalvruchten) ²	-
09	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesamzaad	-
12	Zwavedioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

¹ : tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

² : amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

LAVAMEAT

Diksmuidestraat 154

8840 Staden

Tel: +32 (0)51 78 84 00

<http://www.lavameat.be>

info@lavameat.be

Kwaliteit:

Charlotte Bertrand / Eline Measure

quality@westvlees.com

Emergency contact: +32 (0)51 788 799