

Opgesteld: HACCP-team Controle: Olivier Willems

1. Productidentificatie	
Artikelnummer	911116
Verkoopsbenaming	Vleesbereiding toast
Productomschrijving	Vervaardigd uit deelstukken van het varken, dat gepekeld en gekookt wordt volgens de normen van de Belgische wetgeving. Kan gebruikt worden als beleg, maar ook als ingrediënt in de bereiding van koude of warme gerechten.
Gedeclareerd gewicht of volume	in kg
Verkocht per variabel gewicht	ja
EAN -code	95425006470639
Barcode productetiket	(01) EAN (3103) dddddd (15) ffffff (10) hhhhhh barcode ↗ d: gewicht in gram f: vervaldatum=jaar maand dag h:batch nummer= lotnummer

2. Identiteit van de producent	
2.1 Productie- en verpakkingsplaats	
Naam	Vleeswaren William BV
Adres	Robert Dansaertlaan 238 1702 Groot-Bijgaarden
Telefoon	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
Erkennings-/registratienummer	B154
2.2 Leverancier	
	Bedrijf
Naam	Vleeswaren William BV
Adres	Robert Dansaertlaan 238 ; 1702 Groot-Bijgaarden
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
	Commercieel
Naam	Willems Olivier
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Gsm	+32 (0)477 75 76 09
Email	olivier@vleeswaren-william.be
	Kwaliteit
Naam	Peetermans Inge
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Gsm	+32 (0)477 75 76 09
Email	kwaliteit@vleeswaren-william.be
2.3 Recall - incidentenmanagement	
Naam	Olivier Willems
Functie	Bestuurder
Tel	+32 (0)2 582 70 92 (tijdens de kantooruren)
GSM	+32 (0)477 75 76 09 (buiten de kantooruren)

3. Productsamenstelling

3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens richtlijn EG 1169/2011)

Ingrediënten: Varkensvlees (61%), water, aardappelzetmeel, zout, **melkeiwitten**, dextrose, stabilisatoren:E407-E415-E450-E451, gemodificeerd maïszetmeel, **soja**-eiwit, antioxidanten:E301-E300-E326-E331, smaakversterkers:E621-E635, aroma, gedroogde groenten (ui), conserveermiddelen:E261-E250, specerijenextract

Ingrédients: Viande de porc (61%), eau, amidon de pomme de terre, sel, protéines de **lait**, dextrose, stabilisants:E407-E415-E450-E451, amidon de maïs modifié, protéine de **soja**, antioxydants:E301-E300-E326-E331, exhausteurs de goût:E621-E635, arôme, légumes secs (oignon), conservateurs:E261-E250, extrait d'épice

3.2 GGO's

Er worden **geen** GGO's gebruikt in dit product. Het product heeft betrekking op dierlijke producten, maar deze dieren werden niet gevoed met voeder van GGO's.

Het product is conform de vordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003

4. Allergenenlijst (VO 1169/2011/EG)

1.	Gluten bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren	-
4.	Vis en producten op basis van vis	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6.	Soja en producten op basis van soja	+
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
8.	Schaalvruchten , d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wanganh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten	-
9.	Selderij en producten op basis van selderij	-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
13.	Lupine en producten op basis van lupine	-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product **geen** ingrediënt(en) bevat (die) onderworpen werden aan bestraling.

Het product is conform VO 1999/2/EG en 1999/3/EG.

6. Metaaldetectie

Dit product wordt onderworpen aan metaaldetectie

7. Gemiddelde voedingswaardevermelding (door analyse)

Energetische waarde	407 kJ/100g 97 kcal/100g
Vetten	2,4 g/100g
waarvan verzadigd vet	0,9 g/100g
Koolhydraten	5,3 g/100g
waarvan suikers	"0g"/100g
Eiwitten	14 g/100g
Zout	2,2 g/100g

8. Specifieke bewaaromstandigheden

8.1 Houdbaarheid	Eenheid	
Minimale houdbaarheid bij levering	dagen	30
Temperatuur bij aankomst	°C	Tussen 0 en 4
Temperatuur bij bewaren	°C	Tussen 0 en 4
Houdbaarheid na openen	dagen	min. 3 dagen
Bewaaromstandigheden na openen	°C	Tussen 0 en 4
8.2 Aanduiding van de houdbaarheid		
Houdbaarheidsaanduiding als	te gebruiken tot	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	dag/maand/jaar	
Houdbaarheidsaanduiding op	de verkoopseenheid	

9. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	plastiek zak - voldoet aan EG 1935/2004 - EG 10/2011
Technologie	vacuümtrekken van de zak
Etiket	thermisch etiket
Gegevens etiket	<ul style="list-style-type: none"> - Verkoopsbenaming - Handelsnaam v/d fabricant of verkoper - Officiële goedkeuring EG - Samenstelling: ingrediënten + allergenen - Datum van maximale houdbaarheid - Voedingswaarden - Nettogewicht - Bijzondere bewaarvoorschriften - Batchnummer

10. Productkenmerken

10.1. Microbiologische kenmerken

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (b)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	geen vis.schimmel
E.coli	<10	<50	<50
Coagulase pos. staphylococcen	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g
Listeria monocytogenes	afw in 25g	afw in 25g	10^2

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof 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 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.

Datum: 02/01/2023

11. Goedkeuring specificatie

Gelieve bij ontvangst van deze specificatie uw goedkeuring binnen de 10 dagen terug te sturen naar kwaliteit@vleeswaren-william.be. Indien wij geen reactie ontvangen, wordt deze specificatie als stilzwijgend goedgekeurd aanvaard. Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.