




TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
27/08/2024

Specificatie van artikel

Familie	BUIK GEKOOKT	
Artikel naam	mosterdspek	
Creatie datum/ versie nummer	08/11/2022 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	5005	
GTIN (item)	95411310000969	
Intrastat code	16024911	

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- eerste keuze varkensbuiken van jonge varken
- licht gepekeld, gekookt in eigen nat
- gemarineerd in mosterd

Artikel informatie

Ingrediënten: varkensbuik 72%, water, MOSTERD 4%, EIEREN, rijstmeel, zout, gelatine, glucosestroop, suiker, MELKEIWITTEN (LACTOSE), emulgator E450, E451, kruiden, aroma, specerijextract, smaakversterker E621, rookaroma, antioxidant E301, voedingszuur 331, gistextract, conserveermiddel E250, E262

Bewaring en temperatuur controle

maximum	4°C
Minimale houdbaarheid bij levering: 3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur	

Verpakking

Vacuum verpakt

Gebruik

- koud: in dunne sneetjes als broodbeleg
- warm: een snede van 2 cm gebakken in de pan of op de barbecue

Recept / Tip

Snij een dikke plak mosterdspek en grill ze op de barbecue of in de pan

Microbiologische analyse

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

5005 mosterdspek

Opgemaakt op
27/08/2024

Totaal aëroob kiemgetal	<10*4/g
Melkzuurbacteriën	<10*3/g
E.Coli	<5 x 10*1/g
Staphylococcus aureus	<10*3/g
Sulfietreducerende anaëroben	<10*3/g
Bacillus cereus	<10*3/g
Salmonella spp	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g

Chemische analyse

vocht/eiwit	<4,0
totaal opgeloste suikers	<3,0%
fosfaat	<0,6%
toegevoegd nitriet	<100mg/kg
nitraat	<25mg/kg

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	819,00 (196 Kcal)
Vetten (g)	13,80
Verzadigde vetzuren (g)	4,72
Koolhydraten (g)	1,70
Suikers (g)	1,10
Eiwitten (g)	16,50
Zout (g)	2,28

Allergenen

Melkeiwit	+
Lactose	+
Ei	+
Soja-eiwit	-
Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

5005 mosterdspek

Opgemaakt op
27/08/2024

Rogge	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	+
Kippenvlees	-
Vis	-
Schaal- en schelpdieren	-
Maïs	+
Cacao	-
Weekdieren	-
Peulvruchten	-
Noten	-
Notenolie	-
Pinda's	-
Pindaolie	-
Sesam	-
Sesamolie	-
Glutaminaat	+
Sulfiet (E220-E227)	-
Koriander	-
Selderij	-
Wortel	-
Lupine	-
Mosterd	+

+ : Aanwezig

- : Afwezig

? : Sporen van

Bijkomende informatie

- Gemaakt in een bedrijf waar ook eieren en mosterd worden verwerkt

- GGO:

In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.

- BESTRALING:

het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

-VOORWERPEN IN CONTACT MET LEVENSMIDDEL:

Onze verpakkingen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004, n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

-Er is geen metaaldetectie uitgevoerd op dit artikel

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

5005 mosterdspek

Opgemaakt op
27/08/2024

Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke



NERINCK RUDI