



TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
29/01/2021

Specificatie van artikel

Familie	KOOKWORST	
Artikel naam	hespenworst +- 3.2 kg	
Creatie datum/ versie nummer	29/01/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	3001	
GTIN (item)	95411310000594	
Intrastat code	16010099	

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- (h)eerlijke fijne gekookte worst samengesteld uit mager varkensvlees en stukjes ham

Artikel informatie

Ingrediënten: varkensvlees 79%, water, zout, rijsteiwitten, MELKEIWITTEN (bevat LACTOSE), kruiden, glucosestroop, emulgator E450, E451, smaakversterker E621, rookaroma, antioxidant E300, E301, voedingszuur E330, E331, kleurstof natuurlijk cochenillerood, conserveermiddel E262, E250.

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 of in blokjes als broodbeleg
- warm: een dikke snede of worstje van 250 of 500 g bakken in de pan

Recept / Tip

Slaatje:
100 g jonge kaas in blokjes snijden, 400 g hespenworst in blokjes snijden, 1 bosje radijsjes in fijne plakjes snijden, een paar jonge wortels lichtjes koken en ook in fijne schijfjes snijden, 3 augurken in stukjes snijden, 3 tomaten in kwartjes snijden, 2 uien pellen en in ringen verdelen. Alles mengen en een dressing maken van 1/2 teentje uitgeperste knoflook, 4 el slaolie, 2 el azijn, 1 el mosterd. De dressing over de salade gieten en op smaak brengen met zout en peper. Het geheel garneren met 2 kwartjes ei en bestrooien met fijn gesneden bieslook. Smakelijk !

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

3001 hespenworst +- 3.2 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

Microbiologische analyse

Totaal aëroob kiemgetal bij 30°C	<10 ⁴ /g
E.coli	< 50/g
Melkzuurbacteriën	<10 ⁴ /g
Coagulase positieve staphylococci	<10 ² /g
Sulfietreducerende anaëroben	<10 ³ /g
Bacillus cereus	<10 ³ /g
Salmonella	afwezig/25g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g

Chemische analyse

Vet	< 35%
Eiwit	> 8%
Fosfaat	< 0,7%
Zout	< 2,2%
Zetmeel	< 4,0%
Totaal opgeloste suikers	< 3,0%
Collageen/Vleeseiwit	< 25%

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	1151,00 (275 Kcal)
Vetten (g)	25,00
Verzadigde vetzuren (g)	9,88
Koolhydraten (g)	1,00
Suikers (g)	1,00
Eiwitten (g)	12,30
Zout (g)	2,10

Allergenen

Melkeiwit	+
Lactose	+
Ei	-
Soja-eiwit	-

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

3001 hespenworst +- 3.2 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-
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

- 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.

- METAALDETECTIE:

Deze producten zijn getest op metaaldeeltjes door een metaaldetector geplaatst op de vulbus en niet op het verpakt product.

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

3001 hespenworst +- 3.2 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

- 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

**Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke**



NERINCK KLUDI