



# TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op  
19/09/2024

## Specificatie van artikel

Familie	BUIK GEZOUTEN/ GEROOKT	
Artikel naam	ongerookt spek half	
Creatie datum/ versie nummer	22/09/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	5016	
GTIN (item)	95411310001034	
Intrastat code	02101219	

Kwaliteitsdienst:  
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

## Beschrijving artikel

- eerste keuze spek van jonge varkens
- licht gepekeld op ambachtelijke wijze

## Artikel informatie

Ingrediënten: varkensbui 96%, zout, glucosestroop, dextrose, azijn, specerijextract, aroma, specerijen, antioxidant E301, smaakversterker E621, voedingszuur E331, conserveermiddel E250, E252

## Bewaring en temperatuur controle

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

## Verpakking

Vacuüm verpakt

## Gebruik

- VLOT VERSNIJDEN = SPEK LATEN BIJDROGEN NA HET UITPAKKEN
- koud: in dunne sneetjes of in blokjes als broodbeleg
  - warm: in dunne sneetjes, reepjes of in blokjes voor culinaire bereidingen

## Recept / Tip

Oesterzwammen met spek: Fruit het in blokjes gesneden spek in boter. Voeg de schoongemaakte oesterzwammen toe. Laat ze in eigen vocht smoren tot het vocht verdampt is. Kruiden met peper en bestrooien met veel peterselie

## Microbiologische analyse

Listeria monocytogenes	<100/g
------------------------	--------

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

5016 ongerookt spek half

Opgemaakt op  
19/09/2024

Salmonella	afwezig 25/g
Staphylococcus aureus	<100/g

## Chemische analyse

nitriet	nitrite
nitraat	nitrate
totaal opgeloste suikers	sucre totaux
collageen / vleeseiwit	collagène/ protéine viande
pH	
aw-waarde	

## Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	1346,00 (321 Kcal)
Vetten (g)	28,60
Verzadigde vetzuren (g)	11,00
Koolhydraten (g)	0,60
Suikers (g)	0,60
Eiwitten (g)	16,30
Zout (g)	3,65

## Allergenen

Melkeiwit	-
Lactose	-
Ei	-
Soja-eiwit	-
Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	+
Kippenvlees	-
Vis	-

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

5016 ongerookt spek half

Opgemaakt op  
19/09/2024

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

- Geproduceerd in een bedrijf waar ook eieren, melk, lactose en mosterd verwerkt worden

- 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

Handtekening  
kwaliteitsverantwoordelijke

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