

Technische Fiche

KONIJNENGLOULASH

6 x 1kg FIX – DV

138

Ingrediënten	Boutgoulash van vers geslacht konijn. 100% konijn.			
Specificaties	<u>Organoleptische kenmerken:</u> - vers geslacht konijn, fris uitziend met product specifieke roze kleur - natuurlijke frisse geur - goed bevelesde rug, schouders en bouten met een minimale hoeveelheid vet, een kleine hoeveelheid vet in de buikholte - afwezigheid van ernstige kneuzingen of bloeditstoringen - afwezigheid van grote botbreuken - afwezigheid van haar- of huidresten - afwezigheid van ingewand resten andere dan de product specifieke - afwezigheid van zichtbaar vuil, bloed en een minimale hoeveelheid aan de keelstreek, of productvreemde bestanddelen			
	<u>Fysicochemische kenmerken</u> van 100gr konijnenvlees zonder toegevoegd water			
	Voedingswaarde	95 - 120 kcal		
	Energetische waarde	400 - 490 kJ		
	Eiwitten	19 – 23 g		
	Vet	1.5 - 5 g		
	Cholesterol	50 – 85 mg		
	Na	40 - 75 mg		
	K	300 – 375 mg		
	P	200 – 250 mg		
Ca	10 – 19 mg			
Fe	2 – 4.3 mg			
Mg	23 – 38 mg			
Droge stof	20 - 25 g			
Koolhydraten	Verwaarloosbaar			
	<u>Microbiologische kenmerken:</u> richtwaarden			
	Kiem	Norm: m	Norm: M	Einde THT
	TKG (aeroob kiemgetal 30°C)	100 000	1 000 000	10 000 000
	T enterobacteriaceae 37°C	1000	10 000	50 000
	E. coli	50	500	1000
	Salmonella spp (25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
	Listeria monocytogenes (1g)	Afwezig / 1 gr	Afwezig /1 gr	100 / 1 gr
	Pseudomonas	100 000	1 000 000	5 000 000
	T Staphylococcus aureus	100	1 000	1 000
	Melkzuurbacteriën	1000	10 000	5 000 000
Verpakking	Goulash van konijnenbouten, verpakt op een EPS-schaal geseald via een krimpzak. Er zit 1 kg FIX per schaalje. De stukjes wegen 30 à 50g. Er zitten 6 schaaljes in een kartonnen doos.			
Pallet	Type: Europalet (80 x 120cm) Collies/laag: 8 Max lagen: 15 lagen Max Collies: 120 collis			
Houdbaarheid - Bewaarvoorschrift	Diepvriesproducten met een houdbaarheid van minimum 30 maanden bij een max bewaar temperatuur van -18°C tot -20°C in een intacte verpakking. De koude ketting mag niet onderbroken worden.			

Etikettering	Etiket – Blanco – Rode Band – 80x45mm op schaalte met volgende gegevens: → Op schaalte en op omverpakking <table border="1"> <tr> <td><i>Naam product</i></td><td>Konijnengoulash / Goulash de lapin (Diepvries / Surgel�)</td></tr> <tr> <td><i>Datum</i></td><td>Invriesdatum/Te gebruiken tot</td></tr> <tr> <td><i>Gewicht</i></td><td>6.000 kg FIX (6 x 1.000kg FIX)</td></tr> <tr> <td><i>Traceerbaarheid</i></td><td>lotnummer</td></tr> <tr> <td><i>Barcode</i></td><td>(01)95425028401383(3103)gewicht(15)TGT(10)lot</td></tr> <tr> <td><i>Bewaarvoorschriften</i></td><td>Bewaren -18�C tot -20�C.</td></tr> <tr> <td><i>Erkenningsnummer</i></td><td>Logo BE KL 2204 EG</td></tr> </table>	<i>Naam product</i>	Konijnengoulash / Goulash de lapin (Diepvries / Surgel�)	<i>Datum</i>	Invriesdatum/Te gebruiken tot	<i>Gewicht</i>	6.000 kg FIX (6 x 1.000kg FIX)	<i>Traceerbaarheid</i>	lotnummer	<i>Barcode</i>	(01)95425028401383(3103)gewicht(15)TGT(10)lot	<i>Bewaarvoorschriften</i>	Bewaren -18�C tot -20�C.	<i>Erkenningsnummer</i>	Logo BE KL 2204 EG
<i>Naam product</i>	Konijnengoulash / Goulash de lapin (Diepvries / Surgel�)														
<i>Datum</i>	Invriesdatum/Te gebruiken tot														
<i>Gewicht</i>	6.000 kg FIX (6 x 1.000kg FIX)														
<i>Traceerbaarheid</i>	lotnummer														
<i>Barcode</i>	(01)95425028401383(3103)gewicht(15)TGT(10)lot														
<i>Bewaarvoorschriften</i>	Bewaren -18�C tot -20�C.														
<i>Erkenningsnummer</i>	Logo BE KL 2204 EG														
Vervoer	Uitsluitend in een goed uitgeruste koelwagen bij een maximum omgevingstemperatuur van -18�C in een intacte verpakking.														
Wettelijke eisen i.v.m. voedselveiligheid	Het product voldoet aan de wettelijke vereisten voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Wetgeving ter zake : (EG)nr852/2004-(EG)nr853/2004-(EG)nr2073/205- KB13-07-2014 – KB30-11-2015 – KB14-11-2003 – KB16-01-2006														
Info gebruik	Dit is een rauw product bestemd om tot in de kern te worden verhit. Vermijdt het eten van rauw vlees en het contact ervan met bereide producten. Na het ontdooien niet opnieuw invriezen.														
Verwacht gebruik	Konijnenvlees is van uitstekende kwaliteit en uitzonderlijk mals. De beperkte hoeveelheid vet in konijn bestaat voor ongeveer een derde uit verzadigde vetzuren en voor bijna twee derden uit cholesterolvriendelijke onverzadigde vetzuren. In vergelijking met veel andere vleessoorten bevat konijn bovendien procentueel meer hartvriendelijke omega-3-vetzuren. Een portie konijn van 100 g levert gemiddeld zo'n 95 à 120 kcal, het is rijk aan vitamine B12 en kwaliteitseiwitten en is een goede bron van ijzer. Eiwitten zijn belangrijke bouw- en onderhoudsmaterialen voor ons lichaam en dit op elke leeftijd.														
Verwachte gebruiker	Geschikt voor alle consumenten, ook YOPI's = Young , baby's en jonge kinderen. Old, dit geldt ook voor bejaarde mensen. Pregnant, ook zwangere vrouwen. Immunodefici�ntie, pati�nten kunnen door hun ziekte (Aids) of ten gevolge van medicijnen (stoffen die de celdeling remmen bij kanker) een sterk verminderde afweer hebben.														
Foto's Product	  														