

Gerookte Spekblokjes Atmos. 1 Kg **(ART. 486)**

Beschrijving

Gerookt spekblokjes worden vervaardigd vanaf borst van Deli spek N° 00 (80/20) aan larderen. Larderen ze worden gesneden in lamelles waarvan de afmetingen hieronder voorkomen.
Product verhitten tot in de kern.

Foto van het product



Afmetingen **Spek :** staafjes de 8 x 8 mm x HB (hoogte van buik)
 U.V.C. : 258 x 157 x 74 mm.



TECHNISCHE FICHE

Datum: 15/01/2021

Artikel: 486

Ingrediënten

Varkenvlees (96,51%), zout (3,11%), dextrose (0,26%), glucosesiroop (0,07%), conserveermiddel: E250-E252 (0,02%), antioxidant: E301 (0,02%), aroma natuur (<0,01%), kruiden (<0,01%).

Verpakking

De producten worden verpakt onder atmosfeer in bakjes van 1kg met B nummer **B807**

aantal stuks per karton	: 9
afmetingen karton	: L 410 B 330 H 200
aantal kartons per palet	: 54 (9 lagen van 6)
tarra karton	: 480 gr
tarra zak VV met doek	: 35 gr

Uiterste houdbaarheidsdatum: 60 dagen. (Consumeer kort na opening)

Temperatuur:

Temperatuur tijdens transport/ bij levering : 2 - 4 °C

Temperatuur bij bewaring : 2 - 4 °C

Roken : Het roken wordt traditioneel uitgevoerd door verbranding van residu-vrije gecertificeerde beuken zaagsel



TECHNISCHE FICHE

Datum: 15/01/2021
Artikel: 486

Voedingswaarden :

Voedingswaarden	Eenheid	Gemiddeld per 100 g
Energetische waarden	kcal	250
	kJ	1045
Eiwitten	g	17
Koolhydraten	g	0,4
Suikers	g	0,4
Vetten	g	20
Verzadigde vetten	g	8
Onverzadigde vetten	g	12
Trans vetten	g	0,02
Voedingsvezels	g	<1
Natrium	g	1,2

Fysisch-chemische criteria : *(Het spekblokje is een zeer heterogeen product, u dient de gemiddelde waarden van de analyse te gebruiken voor een correcte vergelijking)*

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANCIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	20 %	< 30 %	1*/6 maand
Vochtigheid	55 %	<63 %	1*/6 maand
Suikers	0,4 %	< 1 %	1*/6 maand
Nitriet	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Nitraat	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Zout	3,1 %	2,7 – 4%	1*/6 maand
Eiwitten	17%	> 15 %	1*/6 maand
HPD	70	< 76	1*/6 maand



TECHNISCHE FICHE

Datum: 15/01/2021
Artikel: 486

Microbiologische criteria : (verbruiken na verhitten)

CRITERIA	NORMALE WAARDE	MINOR AFWIJKING	MAJOR AFWIJKING
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria monocytogenes	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g
Enterobactéries	<100/g	>1000/g	> 10000/g
Rapport GT/BL	<5	>5	>10

Lijst van de allergenen (Selon 1169/2011/CE)

Glutenhoudende granen	afwezig
Schaaldieren	afwezig
Eieren	afwezig
Vis	afwezig
Aardnoten	afwezig
Soja	afwezig
Melk , uitgezonderd lactose	afwezig
Lactose	afwezig
Selderij	afwezig
Schaalvruchten	afwezig
Mosterd	afwezig
Sesamzaad	afwezig
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	afwezig
Lupine	afwezig
Weekdieren	afwezig

Garanties GMO :

Wij garanderen de totale afwezigheid van genetisch gemanipuleerde producten.
(volgens regelgeving 1829/2003/EC en 1830/2003/EC)

Garantie van non-ionisatie :

Door dit schrijven, garanderen wij dat geen enkel van de goederen een behandeling door ioniserende stralen heeft ondergaan.

Overeenstemming van de verpakkingen

Onze verpakkingen zijn in lijn met de huidige geldende reglementeringen. Aldus garanderen wij dat we de richtlijnen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen respecteren. De verpakkingen worden onder de voorgeschreven omstandigheden gebruikt.

Certificaten

