

	PRODUCTSPECIFICATIE		CK/SPEC-ET-16019/E																													
			Opgemaakt op: 05/11/2004																													
			Laatste wijziging: 26/02/2019																													
EINDPRODUCTEN																																
NAAM:	Gestoomde schenkel met groenten		ARTIKELN°	16019																												
ERKENNINGSNUMMER:	B100379																															
CATEGORIE:	Gepekeld en gestoomd																															
VLEESGRONDSTOF:	(7)2800 = Achterschenkel																															
INGREDIËNTENDECLARATIE: (in dalende volgorde)	Varkensvlees, water, zout, conserveermiddel: E250, dextrose, stabilisatoren: E450-E451, antioxidant: E301, (natuurlijk) aroma, madeira, groenten. Kan sporen bevatten van melk, selderij, soja en mosterd.																															
VORM:	Natuurlijke vorm																															
GEM. GEWICHT/STUK:	0,8 – 0,9 kg																															
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:	Geur: eigen aan gekookt varkensvlees Kleur: roze-rood + kruiden Smaak: gekookt varkensvlees																															
FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: (op het eetbare gedeelte van het afgewerkt produkt)	Eiwit % (Nx6.25) 18-22 Vet % < 12 Suikers % < 0.5 Zout % <2 En-waarde (kcal/100g) 140-200																															
BACTERIOLOGIE:	<table><thead><tr><th></th><th>Dag 0 (m¹)</th><th>Dag 0 (M²)</th><th>THT (m)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Totaal aërobe mesofielen/g</td><td>10³</td><td>10⁴</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae/g</td><td>10</td><td>100</td><td>10³</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus/g</td><td>10</td><td>100</td><td>10³</td></tr><tr><td>Lactobacillen/g</td><td>100</td><td>10⁴</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>afw in 25g</td><td>afw in 25g</td><td>afw in 25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes/g</td><td><100</td><td><100</td><td><100</td></tr></tbody></table> Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.					Dag 0 (m ¹)	Dag 0 (M ²)	THT (m)	Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶	Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³	Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³	Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶	Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g	Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100
	Dag 0 (m ¹)	Dag 0 (M ²)	THT (m)																													
Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶																													
Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³																													
Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³																													
Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶																													
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g																													
Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100																													
MIN. HOUDBAARHEID BIJ LEVERING:	Vacuüm: leverdatum + 60 dagen																															
TEMPERATUUR BIJ LEVERING:	0°C => 4°C																															
METAALDETECTIE:	5 mm ferro 5 mm non-ferro 6 mm RVS																															

¹ m = norm-streefdoel

² M = limiet

AANVULLENDE INFORMATIE

Dit product is vrij van GGO's.

Dit product en zijn componenten zijn niet doorstraald.

Verpakking:

1st/vacuümszak – 20st/E2 bak



ALLERGENEN

Product: + = bevat - = vrij van K = kan mogelijk sporen bevatten van

01	Glutenbevattende granen ¹	-
02	Schaaldieren	-
03	Eieren	-
04	Vis	-
05	Aardnoten	-
06	Soja	K
07	Melk (inclusief lactose)	K
08	Noten (schaalvruchten) ²	-
09	Selderij	K
10	Mosterd	K
11	Sesamzaad	-
12	Zwavedioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

¹ : tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

² : amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten