

MARC SMET		Productspecificatie		I - HACCP	
				MAP : 3 Stap : 3 Blz : 1//1	
				Datum : 18/02/2015 Versie : 1	
Opgesteld door : HACCP-team				Controle door : Marc Smet	
Handelsnaam: Boerekop			Product : Hoofdvlees		
Producent: Vleeswarenfabriek Marc Smet b.v.b.a. Vrasenestraat 56 9100 Nieuwkerken Tel: +32 (0) 3 766 57 44 Fax: +32 (0) 3 766 57 66			(Noyen) EUGEN Erkenningsnummer FAVV : B543 E-mail : vleeswarenfabriek.Marc.Smet@skynet.be		
1 Identificatie van het product					
Beschrijving van het product			Varkenskop en varkenstongen gemengd met gelei Licht gekruid en gepeperd		
Verpakt onder beschermende atmosfeer			Nee		
2 Ingrediëntenlijst					
Varkensvlees en -tongen (69%), water, varkensgelatine, natriumchloride, rode wijnazijn, conserveermiddel: E228, E250, E262, E331, antioxidant: E300, kruiden (SELDERIJ), dextrose, kruidenextract (plantaardige olie, emulgator: E471), smaakversterker: E621. Samengesteld uit stukjes vlees.					
3 Organoleptische eigenschappen					
Smaak :		Gekruide bouillon			
Kleur :		Rozig			
Geur :		Gekruide bouillon			
Textuur :		Vast, smeug			
4 Bewaarvoorschriften					
Bewaartemperatuur :		Max 7°C			
TGT-datum na verpakking		TGT = verpakkingsdatum + 8 weken TGT wordt vermeld op het etiket			
Bewaarcondities :		Gekoeld bewaren			
5 Verpakking					
Technologie :		Vacuum verpakt			
Verpakkingsmateriaal:		Vacuümzak:		Gedeclareerd gewicht: netto 1,5kg	
		Krimpzak:		Gedeclareerd gewicht: netto 3,0kg	
		HoPP schaal in krimpzak:		Gedeclareerd gewicht: netto 5,0kg	
6 Fysicochemische eigenschappen					
Vocht:		Niet gekend			
aw:		Niet gekend			
pH:		Niet gekend			
Documentatie HACCP/BRC/IFS : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2015					

MARC SMET	Productspecificatie	I - HACCP MAP : 3 Stap : 3 Blz : 1//2 Datum : 18/02/2015 Versie : 1																
Opgesteld door : HACCP-team		Controle door : Marc Smet																
Handelsnaam: Boerekop	Product : Hoofdvlees																	
7 Microbiologisch, Fysische en Chemische eigenschappen																		
Microbiologie Aëroob kiemgetal 30°C : Salmonella spp : Listeria monocytogens	Doel < 10 ⁴ kve/g afwezig / 25 g afwezig / 25 g	Einde TGT < 10 ⁵ kve/g afwezig / 25 g afwezig / 25 g																
Fysische contaminanten: Vrij van productvreemde objecten die een veiligheidsrisico kunnen inhouden. Het product is niet onderworpen aan metaaldetectie, wel aan visuele inspectie tijdens het productieproces																		
Chemisch contaminaten Vrij van chemische, productie-eigen contaminanten zoals smeermiddelen, R&O producten...																		
8 Allergenen																		
zie blz 3																		
9 Wettelijke bepalingen																		
Erkenningsnummer: Bevroren:	B543 NVT																	
10 Transportvoorschriften																		
Bestuurder draagt: Vrachtwagen moet proper zijn. Vrachtwagen is gekoeld tot max. 5°C.	Propere witte werkkledij Hoofddeksel Zuivere handen Werkschoenen																	
11 Voedingswaarde bestemd voor vermelding op etiket B to C																		
Voedingswaarde gemiddeld per 100 g*: <table style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td>Energie kJ</td> <td style="text-align: right;">669</td> </tr> <tr> <td>Energie kcal</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>Vetten</td> <td style="text-align: right;">12,2</td> </tr> <tr> <td> waarvan Verzadigde vetzuren</td> <td style="text-align: right;">3,6</td> </tr> <tr> <td>Koolhydraten</td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td> waarvan suikers</td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td>Eiwitten</td> <td style="text-align: right;">12,5</td> </tr> <tr> <td>Zout</td> <td style="text-align: right;">1,8</td> </tr> </table>			Energie kJ	669	Energie kcal	160	Vetten	12,2	waarvan Verzadigde vetzuren	3,6	Koolhydraten	0,1	waarvan suikers	0,1	Eiwitten	12,5	Zout	1,8
Energie kJ	669																	
Energie kcal	160																	
Vetten	12,2																	
waarvan Verzadigde vetzuren	3,6																	
Koolhydraten	0,1																	
waarvan suikers	0,1																	
Eiwitten	12,5																	
Zout	1,8																	
* De gemiddelde voedingswaarde per 100g is gebaseerd op theoretische berekening.																		

MARC SMET	Productspecificatie	I - HACCP MAP : 3 Stap : 3 Blz : 1//3 Datum : 18/02/2015 Versie : 1
Opgesteld door : HACCP-team		Controle door : Marc Smet
Handelsnaam: Boerekop		Product : Hoofdvlees
Wettelijke allergenen		
Type	Aanwezig	Afwezig
Glutenbevattende granen		X
Schaaldieren		X
Eieren		X
Vis		X
Aardnoten		X
Soja		X
Melk		X
Schaafruchten (noten)		X
Seiderij	X	
Mosterd		X
Sesamzaad		X
Sulfiet (> 10 mg/kg of 10 mg/l)	X (<10 ppm)	
Lupine		X
Weekdieren		X
Kan sporen bevatten van		
12 GGO verklaring		
Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG <u>Algemeen :</u> 1) Is het beleid van uw bedrijf gericht op het vermijden van ingrediënten, additieven en/of aroma's¹ die afkomstig kunnen zijn van ggo's (genetisch gemodificeerde organismen)²? ja 2) Heeft u bij uw relevante toeleveranciers verklaringen en/of certificaten opgevraagd? ja <u>Productniveau :</u> Ondergetekende garandeert namens de directie dat er in boven vermeld product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven en/of aroma's¹ die afkomstig zijn van ggo's². <u>Ondergetekende :</u> Marc Smet		

MARC SMET	Productspecificatie	I - HACCP MAP : 3 Stap : 3 Blz : 1//4 Datum : 18/02/2015 Versie : 1
Opgesteld door : HACCP-team		Controle door : Marc Smet
Handelsnaam: Boerekop	Product : Hoofdvlees	
TOELICHTING OP GGO VERKLARING Lijst van ingrediënten, additieven en aroma's die gemaakt kunnen zijn door of met ggo's : 1. Vetten en oliën : (niet gespecificeerde) oliën en vetten, plantaardige oliën en vetten, sojaolie, maïs(kiem)olie, koolzaadolie. 2. Maïseiwit & soja-eiwit : maïs*, sojabonen*, soja-eiwit*, sojameel*, sojabloem*, sojajavlokken*, sojaschroot*, maïsmeel*, (niet gespecificeerd) meel/bloem*, maïsgries*, (natief) maïszetmeel* 3. Zoetmiddelen : maïssirop/stroop, druivensuiker, glucose en mout(malt) siroop/stroop, maltodextrine, fructose, dextrose 4. Additieven en aroma's : E 101 (vitamine B2, riboflavine, lactoflavine), E 150 (karamel), E 153 (koolstof), E160a (bèta)caroteen, pro-vitamine A, retinol, carotenoiden), E160b (annato), E160d (lycopeen), E234 (nisine), E235 (natamycine), E270 (melkzuur), E300 (vitamine C (asorbinezuur)), E301 t/m E304 (ascorbaten), E306 t/m 309 (tocoferol/vitamine E), E320 (BHA), E321 (BHT), E322 (lecithine), E325 t/m E327 (lactaten), E330 (citroenzuur), E415 (xanthaangom), E459 (beta-cyclodextrien), E460 t/m E469 (celluloses), E470 (zouten van vetzuren), vetzuuresters (E471, E472a & b, E473, E475, E476, E479b), E570 (vetzuren), E481 (natriumstearoyl-2-lactylaet), E620 t/m E625 (glutaminezuur & glutamaten), E626 t/m 629 (guanilzuur & guanilaten), E630 t/m E633 (iosinezuur & inosinaten), E953 (isomalt), E 957 (thaumatine), E965 (maltitol), E1404 t/m 1451 (gemodificeerde zetmelen), aroma's, niet gespecificeerde emulgator/stabilisator. 5. Overig : vitamine B6 (pyridoxine), vitamine B12 (cyanocobalamine), vitamine D (calciferol), vitamine K (phylloquinone, menaquinone, menadione), hydrolysaten. NB : • Al deze ingrediënten kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's zijn vervaardigd, maar dit is niet altijd het geval. • Indien dit wel het geval is dan moeten de ingrediënten die hierboven met een * gemarkeerd zijn verplicht met de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde soja/maïs" op het etiket vermeld worden. • Voor enkele andere ingrediënten (o.a. hydrolysaten) is nog omstreden of deze vermelding verplicht is. Voor de overige ingrediënten is een vermelding niet verplicht, maar ook deze kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's vervaardigd zijn.		
Documentatie HACCP/BRC/IFS : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2015		