

	PRODUCTSPECIFICATIE WESTFALIE SALAMI	SP – 251001 – 17001–1511 – D Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 9 januari 2017
Opsteller Naam : Dirk Verheye Handtekening :	Goedkeuring	Kwaliteitsvrijgave / Distributie

1. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT

MAATSCHAPPELIJKE ZETEL EN PRODUCTIEPLAATS

NAAM	Vleeswarenfabriek De Cock NV.
ADRES	Industriepark-Noord 14 9100 Sint-Niklaas
TELEFOON	00 32 (0)3 / 760 12 60
FAX	00 32 (0)3 / 777 82 09
ERKENNINGSNUMMER	B 445

CONTACTPERSONEN (EMERGENCY CONTACT INZAKE VOEDSELVEILIGHEID)

NAAM	Marc De Cock
TELEFOON	00 32 (0)3 / 760 12 56
E-MAIL	secretariaatmdc@cocks.be
FAX	03/ 760 12 69
HELPLIJN	1) 0475/ 47 31 03 2) 0475/ 24 40 81

2. PRODUCT IDENTIFICATIE

PRODUCT BESCHRIJVING	Salami
HOOFDGROUP	251
SUBGROUP	1
ARTIKELNUMMER DE COCK	17001
ARTIKELNUMMER COCKS	1511
EAN-128-id	95413950170019
EAN-14-id	15413950170013
EAN-13-id	5413950170016

3. PRODUCTSAMENSTELLING

INGREDIENTENLIJST	Varkensvlees, Varkensspek, zout, Dextrose, Kruiden, Antioxidant (E392, E301), Specerijen, Smaakversterker (E621), Conserveermiddel (E250, E252), Kleurstof (E120, E162).
BEVAT:	/

BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

"Verpakt onder beschermende atmosfeer" ?	Nee
"Wordt gemaakt in een bedrijf waar ook ... worden verwerkt" ?	Mosterd, soja, selder, melk
Vermelding van claims : ja / neen ?	/

GGO'S EN INGREDIENTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S

Het product bevat geen ingrediënten die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens verordening (EG) nr. 1830/2003

INGREDIENTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

Het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

	PRODUCTSPECIFICATIE WESTFALIE SALAMI	SP – 251001 – 17001–1511 – D Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 9 januari 2017
---	---	---

4. ALLERGENEN

WETTELIJKE ALLERGENEN		Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en Recept zonder) (K)	Onbekend (O)
1.1 – UW	Tarwe	Z			
1.2 – NR	Rogge	Z			
1.3 – GB	Gerst	Z			
1.4 – GO	Haver	Z			
1.5 – GS	Spelt	Z			
1.6 – GK	Kamut	Z			
1 – AW	(*) Gluten	Z			
2.0 – AC	Schaaldieren (kreeft, krab, garnaal, ea.)	Z			
3.0 – AE	Ei	Z			
4.0 – AF	Vis	Z			
5.0 – AP	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0 – AY	Soja	Z		K	
7.0 – AM	Koemelk	Z		K	
8.1 – SA	Amandelen	Z			
8.2 – SH	Hazelnoten	Z			
8.3 – SW	Walnoten	Z			
8.4 – SC	Cashewnoten	Z			
8.5 – SP	Pecannoten	Z			
8.6 – SR	Paranoten	Z			
8.7 – ST	Pistachenoten	Z			
8.8 – SM	Macademianoten	Z			
8 – AN	(*) Noten (schaalvruchten)	Z			
9.0 – BC	Selderij	Z		K	
10.0 – BM	Mosterd	Z		K	
11.0 – AS	Sesam	Z			
12.0 – AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z			
13.0 – NL	Lupine	Z			
14.0 – UM	Weekdieren (mosselen, oesters, strandschelpen, ea.)	Z			
AANVULLENDE ALLERGENEN					
20.0 – ML	Lactose	Z			
21.0 – NC	Cacao	Z			
22.0 – MG	Glutamaat (E620 – E625)		M		
23.0 – MK	Kippenvlees	Z		K	
24.0 – NK	Koriander	Z	M		
25.0 – NM	Mais	Z			
26.0 – NP	Peulvruchten	Z			
27.0 – MC	Rundvlees	Z		K	
28.0 – MP	Varkensvlees		M		
29.0 – NW	Wortel	Z			

(*) Dit wordt enkel ingevuld als er sprake kan zijn van kruisbesmetting

5. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

HOUDBAARHEID BIJ VERPAKKEN	60 dagen
HOUDBAARHEID BIJ LEVERING	36 dagen
TEMPERATUUR VAN BEWAREN	≤ 7 °C
BESCHERMENDE ATMOSFEER (VERHOUDING GASSEN) OF VACUUM	Vacuüm
MANIER VAN AANDUIDEN HOUDBAARHEID	DDMMYY (vb. 14/02/06)
AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID	Te gebruiken tot
MANIER VAN AANDUIDEN PARTIJ	Houdbaarheidsdatum
PLAATS AANDUIDING PARTIJ	Productetiket

6. PRODUCT KENMERKEN

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

UITZICHT	Grote ronde salami gerookt, afgevuld in een geplakte natuurdarm
SMAAK	Heerlijke, frisse salami smaak
GEUR	gerijpt, gerookt met heerlijke kruiden
TEXTUUR	Fijne korrel
KLEUR	rood bruin

FYSISCHE KENMERKEN

LENGTE (+/- cm)	48
DIKTE / BREEDTE (+/- cm)	/
HOOGTE (+/- cm)	/
DIAMETER	12
AANTAL	1
GEWICHT AFGEWERKT PRODUCT	3,35 kg

	PRODUCTSPECIFICATIE WESTFALIE SALAMI	SP – 251001 – 17001–1511 – D Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 9 januari 2017
--	---	---

CHEMISCHE KENMERKEN

	Gemiddelde waarde	Tolerantie
Vochtgehalte (%)	45,5	+/-5
Droge stof (%)	54,5	+/-5
Eiwit (%)	19,5	+/-5
Vetten (%)	29,5	+/-5

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

	Maximaal bij levering	Op houdbaarheid	
Aëroob mesofiel kiemgetal	5E+08	5E+08	kve/g
Enterobacteriaceae	1E+03	1E+03	kve/g
Gisten	1E+03	1E+03	kve/g
Schimmels	1E+03	1E+03	kve/g
Staphylococcus aureus	1E+02	1E+02	kve/g
Salmonella spp.	Afwezig	Afwezig	/25g
Listeria monocytogenes	Afwezig	Afwezig	/25g

7. VOEDINGSWAARDEN

	Gemiddelde waarde (per 100g)
Energie (Kcal)	349
Energie (Kjoule)	1450
Vetten (g)	29,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,5
Koolhydraten (g)	1,1
waarvan suikers (g)	0,2
Eiwit (g)	20,2
Zout (g) (Berekend via Na)	3,74

8. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

9. VERPAKKINGSKENMERKEN

VALIPAC – nummer 1100160559

	TYPE	GEWICHT (g)	AFMETING (cm)	AANTAL (st)
PRIMAIRE VERPAKKING	Afvuldarm	10	48 x 12 x 12	4
SECUNDAIRE VERPAKKING (OMVERPAKKING: vb. Karton)	/	/	/	/
TRANSPORTBAK	Plastiek bak	3200	60 x 40 x 25	1

PALLETISATIE

AANTAL EENHEDEN PER LAAG	4
AANTAL LAGEN	5
AANTAL EENHEDEN PER PALLET	20

10. PRODUCTIELEIDING

NAAM: MARC DE COCK
FUNCTIE: GEDELEGEERD BESTUURDER
DATUM:
HANDTEKENING: