

	PRODUCTSPECIFICATIE Fijnkost	SP – 253001– 17201– 1521– F Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 29 oktober 2018
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 Dirk Verheye
TELEFOON 00 32 (0)3 / 800 54 01
E-MAIL recall@charles.eu
FAX 03/ 760 12 51
HELPLIJN 1) 0475/ 47 31 03
2) 0498/ 49 06 23

2. PRODUCT IDENTIFICATIE

PRODUCT BESCHRIJVING Salami
HOOFDGROUP 253
SUBGROUP 1
ARTIKELNUMMER DE COCK 17201
ARTIKELNUMMER COCKS 1521
EAN-128-id 95413950172013
EAN-14-id 15413950172017
EAN-13-id 5413950172010

3. PRODUCTSAMENSTELLING

INGREDIENTENLIJST Varkensvlees, Zout, Dextrose, Natuurlijk rozemarijnaroma, Bietenroodconcentraat, Specerijen, Conserveermiddel (E202, E211, E235, E250, E252), Antioxidant (E301, E330), Smaakversterker (E621), Kleurstof (E120).
BEVAT: /

BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

"Verpakt onder beschermende atmosfeer" ? Ja

"Wordt gemaakt in een bedrijf waar ook ...
worden verwerkt" ? /

Vermelding van claims : ja / neen ? 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 Fijnkost	SP – 253001– 17201– 1521– F Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 29 oktober 2018
---	--	--

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			
7.0 – AM	Koemelk	Z			
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			
10.0 – BM	Mosterd	Z			
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		K	
25.0 – NM	Maïs	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	90 dagen
HOUDBAARHEID BIJ LEVERING	54 dagen
TEMPERATUUR VAN BEWAREN	≤ 7 °C
BESCHERMENDE ATMOSFEER (VERHOUDING GASSEN) OF VACUUM	70% N ₂ en 30% CO ₂
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	Broodvorm
SMAAK	Lekker fris
GEUR	Heerlijk
TEXTUUR	Fijne korrel
KLEUR	Roodbruin

FYSISCHE KENMERKEN

LENGTE (+/- cm)	25
DIKTE / BREEDTE (+/- cm)	15
HOOGTE (+/- cm)	10
DIAMETER	
AANTAL	1
GEWICHT AFGEWERKT PRODUCT	3,3 kg

	PRODUCTSPECIFICATIE Fijnkost	SP – 253001– 17201– 1521– F Datum opstelling: 11 maart 2010 Datum wijziging: 29 oktober 2018
---	--	--

CHEMISCHE KENMERKEN

	Gemiddelde waarde	Tolerantie
Vochtgehalte (%)	48	+5
Droge stof (%)	52	+5
Eiwit (%)	17	+5
Vetten (%)	28	+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	1E+02	1E+02	/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	Afvaldarm	10	25 x 15 x 10	1
SECUNDAIRE VERPAKKING				
(OMVERPAKKING: vb. Karton)	Inpakfolie	14.52	25 x 15 x 10	6
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:	