

1. Algemeen			
Productnaam	Herten Carpaccio 2x 5x80 gram (800gram) Samengesteld uit stukjes vlees		
Product code	166		
Soort	Hertenvlees		
Herkomst	NZ		
Intrastat code / GN code	16029099.		
	Selektmeat products b.v., Edisonstraat 17, 8861 NA, Harlingen. Tel: +31 (0) 517- 432 730 Fax: +31 (0) 517- 432 731 E-mail: info@selektmeat.nl Internet: http://www.selektmeat.nl		
	Gesneden Hertenvlees per portie 80g, verpakt in PP folie per 5 porties op een PP onderlegger. Bewaar temperatuur Diepvries. Direct gebruiken na ontdooien. Niet opnieuw invriezen na ontdooien. Alle gegevens omtrent de verwerking van de carpaccio wordt in het HACCP-systeem geregistreerd. Met behulp van deze gegevens wordt de traceerbaarheid per partij gegarandeerd.		
Wetgeving Hygiene en Productie (EG)	852/2004 Levensmiddelenhygiene in productie en Haccp.		
Wetgeving Etikettering (EG)	Volgens de verordening (EG) 2000/13-(EG) 1169/2011 In 4 talen: Nederlands, Engels, Duits en Frans.		
Ingrediënten	96% Hert, Water, Zout, Antioxidant: E300, E301, Zuurteregelaar: E331, Enzym (melk), Aroma. Allergenen: Melk		
GMO of Non-GMO	NON-GMO Volgens de verordeningen (EG) 1829/2003 betreffende genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en verordening (EG)1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen bevestigen we dat dit product niet aan de vermeldingsplicht onderhevig is.		
Wetgeving ter voorkoming productverontreiniging	Het product voldoet aan de wettelijke eisen op het gebied van chemische verontreinigingen o.a. EU 395 / 2005 algemeen, EU 750/2010 bestrijdingsmiddelen, EU 629/2008 zware metalen, EU 835/2011 PAK's, EU 1259/2011 dioxines.		
Product maakt deel uit van een assortiment carpaccio's (dec 2013):	Grootverpakkingen: Kleinverpakkingen		
	Vlees	192 Carpaccio Rundvlees Regular	170
		177 Carpaccio Rundvlees Zuid-Amerikaans	172
		178 Carpaccio Vitello Tonnato Kalfs	173
		180 Carpaccio Hert	175
		179 Carpaccio Rundvlees Bio	174
	Vis	154 Carpaccio Zalm	176
		156 Carpaccio Zalm + Heilbot	140
		155 Carpaccio Tonijn	139
		151 Carpaccio Coquille	
Nevenproducten:	Alle Carpaccio in paaltjes (bevroren) om zelf te snijden. Tevens Carpaccio's in vacuum of vers verpakking en Een compleet geportioneerd assortiment.		

2. Verpakking en bewaar condities

Verpakking Verkoopenheid	PolyPropyleen (PP) 2x 5x 80g 800g netto, PP is recyclebaar.	
Verpakking Verkoopenheid	Elke Handelseenheid bevat 10 Porties.	
	Lengte	235 mm
	Breedte	235 mm
	Hoogte	55 mm
EAN code Verkoopenheid	8718247620241	
Verpakking Transportdoos (Handelsverpakking)	Elke Handelseenheid bevat 8 Verkoopenheden	
	Wit karton, Nederlandse sticker, buitenmaten	
	Lengte	490 mm
	Breedte	242 mm
EAN code Transportdoos	Hoogte	226 mm
	8718247620258	
Palletisering	7 dozen per slag 8 slagen per pallet = 56 transportdozen op een EURO-pallet (afmeting 80 x 120cm) Pallethoogte = 205 cm EURO pallets dienen bij levering altijd te worden geruild!!	
SSCC Pallet-code (128)		

3. Opslagcondities

Opslag & transport temperatuur	Maximaal -18°C
Houdbaarheid vanaf productie	12 Maanden bij -18°C.
Bewaaradvies	*** -18°C = 12 maanden, ** -12°C = 2 weken, * -8°C = 1 week.
	Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Na ontdooien bewaren bij max 7°C, binnen 24 uur consumeren

4. Organoleptische, visuele en fysische eigenschappen

Kleur, aanzien	Donkerrood
Geur	Product specifiek, zonder afwijkingen.
Smaak	Hertenvlees
Ongerechtigeden	Afwezig, vrij van onrechtmatigheden.

5. Analytische gegevens: gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie / 100g	112	Kcal	waarvan suikers	0,5	g
Energie / 100 g	468	kJ	Eiwitten	22,0	g
Vetten	2,6	g	Zout	1,39	g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,5	g			
- waarvan onverzadigde vetzuren	0,0	g			
Koolhydraten	0,6	g	Bronvermelding: http://nevo-online.rivm.nl/Default.aspx		

6. Microbiologische eigenschappen (maximaal bij aanlevering)

	m (Kve/g)	M (Kve/g)	n	c
Aeroob mesofiel kiemgetal	500.000	5.000.000	5	1
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000	5	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 gr		5	0
<i>Salmonella</i> in 25 g	Absent in 25 gr.		5	0
m : drempelwaarde waaronder de kwaliteit goed wordt geacht				
M : Maximale waarde waarboven de kwaliteit goed wordt geacht				
n : Monsteraantal				
c : Aantal monsters die waarden opleveren tussen m en M				

Legenda toelichting afkortingen: de grootheid 'Kve' betekent 'Kolonie Vormende Eenheid'.

LeDa Code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)(K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe				
1.2	NR	Rogge				
1.3	GB	Gerst				
1.4	GO	Haver				
1.5	GS	Spelt				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Vis				
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Melk				
8.1	SA	Amandelen				
8.2	SH	Hazelnoten				
8.3	SW	Walnoten				
8.4	SC	Cashewnoten				
8.5	SP	Pecannoten				
8.6	SR	Paranoten				
8.7	ST	Pistachenoten				
8.8	SM	Macademianoten				
8	AN	(*) Noten(schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij				
10.0	BM	Mosterd				
11.0	AS	Sesam				
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of mg/l, uitgedrukt als SO2				
13.0	NL	Lupine				
14.0	UM	Weekdieren				
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose				
21.0	NC	Cacao				
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)				
23.0	MK	Kippenvlees				
24.0	NK	Koriander				
25.0	NM	Maïs				
26.0	NP	Peulvruchten				
27.0	MC	Rundvlees				
28.0	MP	Varkensvlees				
29.0	NW	Wortel				

Productie en verpakkingslocatie: Selektmeat products BV, Edisonstraat 17, NL-8861 NA, Harlingen, Netherlands.
 Europees goedkeuringsnummer: NL837EEG.
 Productie en verpakken geschieden onder kwaliteitsborgingssysteem FSSC 22000 (copie certificaat op aanvraag).

Handtekening:
 J. Krijgsheld

Naam : Johan Krijgsheld
 Functie : QA
 Tel : 0031 517 43 27 30
 Datum : 06-11-2018
 Email : kwality@selektmeat.nl