

842123

Sous-vide hazenbout Grand Veneur

Product Omschrijving

Sous-vide hazenbout Grand Veneur is een gegaard hazenvlees-product. De hazenbouten worden per stuk samen met de ingrediënten vacuum verpakt. Na het verpakken worden de hazenbouten gegaard. Waarna terug gekoeld en opgeslagen in de koelcel. (0°C. / 4°C.).

Organoleptische kenmerken

Vorm	Natuurlijk	
Kleur	Karakteristiek voor	Sous-vide hazenbout Grand Veneur
Smaak	Karakteristiek voor	Sous-vide hazenbout Grand Veneur
Geur	Karakteristiek voor	Sous-vide hazenbout Grand Veneur
Structuur:	Vast	

Microbiologische kenmerken(2005R2073)

	af productie	einde THT
Totaal aëroob kiemgetal	<10.000 kve/g	<1.000.000 kve/g
Enterobacteriaceae	<100 kve/g	<1.000 kve/g
Staphylococcus aureus	<10 kve/g	<100 kve/g
E-Coli	<100 kve/g	<500 kve/g
Salmonella	afw. In 25 gram	afw. In 25 gram
Listeria monocytogenes	afw. In 25 gram	<100 kve/g

Voedingswaarden(berekend per 100 gram)

Voedingswaarde Kcal	126	(g/100g)
Voedingswaarde Kjoule	533	(g/100g)
Eiwit	18.6	(g/100g)
Koolhydraten	3.9	(g/100g)
waarvan suikers	3.1	(g/100g)
Totaal vet	3.9	(g/100g)
waarvan verzadigde vetzuren	1	(g/100g)
waarvan enkelv. Onverz. Vetzuren	nb	(g/100g)
waarvan meerv. Onverz. Vetzuren	nb	(g/100g)
Voedingsvezel	0.2	(g/100g)
Natrium	373	(mg/100g)
Zout(uit Na)	0.9	(g/100g)

Bedoeld gebruik

Doelgroep: Retail, Horeca, Groothandel en verder verwerkende industrie.
Alle producten zijn vers of diepvries en daarmee onderhevig aan bederf.

Metaaldetectie

Ferro: 3.5mm. / Non-ferro 4.0mm. / RVS 5.5mm.

Haccp systeem

De leverancier / transporteur verklaart te werken volgens een HACCP-systeem, zoals vermeldt in het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen en verordening EG 852/2004 artikel 4 en 5, waarin opgenomen Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).

Leverancier

Naam Cuno Moormann & Zn. BV
Adres Wheeweg 47/49 & 30
7471 EV Goor
Telefoon +31 547 272350
Fax +31 547 276312
Email info@moormann.nl
website www.moormann.nl
KvK 060 28 585
IBAN: NL48 ABNA 059 37 10 797
BTW nr: NL 808 019 727 B01
SWIFT/BIC: ABNANL2A

Chemische en Fysische kenmerken

Product is vrij van ongewenste chemische contaminanten.
Product is vrij van ongewenste fysische contaminanten.

Verpakkings kenmerken(1935R2004)

Gewicht primair product Divers
Tarra secundaire verpakking 1320 gram (CBL-11)
Aantal verpakkingen in krat ca. 10kg
Aantal kratten op pallet 60 kratten op H1 pallet
Verpakkingsmaterialen Transparante onderfolie
Transparante bovenfolie
CBL-11
H1-pallet

EG erkenning: NL 5960 EG / NL 208497 EG

Etikettering

* Artikelnaam	* Artikelnummer
* Opslaginstructies	* Klantnaam
* THT-datum	* EG nummer
* Verpakkingsdatum	* EAN-128
* Ingredientendeclaratie	* Voedingswaarden
* Allergenenvermelding	* Traceability

Opslag & Houdbaarheids condities

Bewaren bij maximaal 4°C. (0°C. / 4°C.)
Na opening beperkt houdbaar.

De THT af productie 43 dagen

Transport

Aflevering geschiedt op hygiënische wijze, middels geconditioneerd transport speciaal ontwikkeld voor transport van voedingsmiddelen. De chauffeurs houden zich aan de hygiëne-regels die gelden bij het bedrijf waaraan geleverd wordt.

	PRODUCT SPECIFICATIE	Artikelnummer:	842123
		Artikelomschrijving:	Sous-vide hazenbout Grand Veneur
PS 842123		Versie:	2
		Datum opmaak:	07-10-20
		Datum afgifte:	26-03-25
		Pagina's	2 van 2

Allergenen-informatie				Ingrediëntendeclaratie(KWID)		
+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over). - Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). ? Er zijn onvoldoende gegevens bekend				Ingrediënten: hazenvlees(83%), Grand Veneur saus (16%) [water, rode wijn (sulfiet), invertsuikerstroop (sulfiet), suiker (sulfiet), zonnebloemolie, aroma's (tarwe), aalbessen-concentraat, gemodificeerd maiszetmeel, groenten (ui, knoflook, wortel), zout, bouillonpoeder (aroma's, glucosestroop, zout, runder vet, maltodextrine, rundvlees, bevat soja , tarwe), vetpoeder (palmolie, lactose, caseinaat), specerijen (selderij), verdikkingsmiddel: guar gom, stabilisator: xanthaangom, laurier], zout, gemodificeerd maiszetmeel, verdikkingsmiddel guar gom.		
LeDa	GS1	Wettelijke allergenen	Aan / Afwezig	Omschrijving	...%	Herkomst
1	AW	Gluten	+	hazenvlees	83%	Chili, Argentinië
1	UW	Tarwe	+	Grand Veneur saus	16%	Nederland
1	NR	Rogge	-	zout(toegevoegd)	0.5%	Nederland
1	GB	Gerst	-	maiszetmeel	<0.5%	Nederland
1	GO	Haver	-	verdikkingsmiddel: guar gom	<0.5%	Nederland
2	GS	Spelt	-			
2	GK	Kamut	-			
2	AC	Schaaldieren	-			
3	AE	Ei	-			
4	AF	Vis	-			
5	AP	Aardnoten (pinda's)	-			
6	AY	Soja	+			
7	AM	Melk	+			
20	ML	Lactose	+			
8	AN	Noten (Schaalvruchten)	-			
8	SA	Amandelen	-			
8	SH	Hazelnoten	-			
8	SW	Walnoten	-			
8	SC	Cashewnoten	-			
9	SP	Pecannoten	-			
9	SR	Paranoten	-			
9	ST	Pistachenoten	-			
9	SM	Macademianoten	-			
9	BC	Selderij	+			
10	BM	Mosterd	-			
11	AS	Sesam	-			
12	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) >10mg/kg	+			
13	NL	Lupine	-			
14	UM	Weekdieren	-			
LeDa	GS1	Aanvullende allergenen	Aan / Afwezig	Productfoto		
21	NC	Cacao	-	no photo available		
22	MG	Glutamaat E620-E625)	-			
23	MK	Kippenvlees	-			
24	NK	Koriander	-			
25	NM	Maïs	+			
26	NP	Peulvruchten	-			
27	MC	Rundvlees	+			
28	MP	Varkensvlees	-			
29	NW	Wortel	+			
		GGO - Doorstraald	Ja / Nee			
		Het product(incl. ingrediënten) zijn GGO- vrij	Ja			
		het product is ioniserend doorstraald	Nee			

In deze alba lijst zijn de allergenen aangegeven die in bovenstaand product worden verwerkt. Alba houdt uiteraard wel rekening met de mogelijkheid van kruisbesmetting, maar kruisbesmetting dient niet als "+" of "?" aangegeven te worden, omdat een dergelijk ingrediënt geen onderdeel is van de receptuur. Hier hoort een "-" ingevuld te worden. wijzigingen in deze alba lijst zijn voorbehouden.	Opgesteld door:	A. Gorkink
	Voor accoord getekend door:	Ing. M.J.W. Linthorst Levensmiddelen technoloog 
Wijzigingen in deze productspecificatie zijn voorbehouden.		