

	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	1 van 2
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Indeling productgroepen op basis van vergelijkbare intrinsieke voedselveiligheidsrisico's:

Bij Joosen-Luyckx Aqua Bio NV zijn volgende 5 productgroepen aanwezig:

- KAVIAAR
 - o Productbenaming: Royal Belgian Caviar
 - o Omschrijving product: Rauwe, gezouten steureitjes
 - o Kleuraspect: Van groenig en grijs naar zwart
- STEUR
 - o Productbenaming: Gegutte steur
 - o Omschrijving product: Rauwe onversneden gegutte steur
- DIEPGEVROREN STEUR
 - o Productbenaming: Diepgevroren gegutte steur
 - o Omschrijving product: Diepgevroren, rauwe, onversneden gegutte steur
- GEROOKTE STEUR
 - o Productbenaming: Smoked sturgeon
 - o Omschrijving product: Gerookte steur filet
- GEDROOGDE KAVIAAR
 - o Productbenaming: Royal Belgian Fleur de Kaviaar
 - o Omschrijving product: Gedroogde kaviaar
- KRUIDENBOLLEN MET KAVIAAR
 - o Productbenaming: Caviar Truffle
 - o Omschrijving product: Kaasbal met gedroogde kaviaar

 JOOSSEN-LUYCKX	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	2 van 2
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Fleur de Caviar
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Gedroogde kaviaar + zout
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Kaviaar
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Gedroogde kaviaar + zout
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Glazen potje, vacuüm verpakking
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Droog bewaren, kamertemperatuur
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Bij kamertemperatuur
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	18 maanden
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Donker en droog bewaren.
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Droog bewaren op kamertemperatuur
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steureitjes, zout en borax
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	-
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, zonlicht en hitte, blootstelling aan vocht, gebruik als smaakmaker.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g									
Energie / Energie / Energy / Energie		Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz	
Kcal	kJ								
264	1104,5	18,35g	15g	3,35g	0,5g	0g	24g	38,4g	