

Producten van Verhey Vlees B.V. worden normaliter gebruikt als een maaltijdcomponent of grondstof voor andere producten. Het door ons verkochte vlees dient voor consumptie nog een bewerking bij de afnemers door bijv; braden, kruiden zouten of anderszins te ondergaan. Het eten van rauw of niet goed doorgegaard vlees moet worden afgeraden, vooral voor zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en personen met verlaagde weerstand.



- * Het vlees dient een frisse indruk te maken (geur en kleur)
- * Overtollig vet afwezig.
- * Bezoedeling met mest, haren, huidresten, smeer, metaal dient afwezig te zijn. Snippers en industievlees worden op metaal gedetecteerd op 6.00 mm Ferrous, 6.00 mm non Ferrous en 6.35 RVS. Deze norm is geschikt voor de doelgroep gezonde volwassen consumenten.
- * Temperatuur vers of vacuüm : >0 °C en < 7 °C
- * Temperatuur diepvries : ten minste -18°C
- * Temperatuur diepvries getempereerd : -3 °C tot -5 °C
- * PH tussen 5,6 en 6,0
- * Correct verpakt

PRODUCTGROEP	ZAK / FOLIE	KRAT / DOOS	PALLET
Vers verpakt	Transparant 0,02 mm Blauw 0,02 mm Jumbohoes 0,03 mm	CBL - 11 krat CBL - 17 krat E2 Krat Doos UTZ-bak Vet-bak	H1 Pallet Plastic Blokpalet Plastic Europallet Wegwerppalet
Vacuüm verpakt	Vac. zakken (Krimp) 0.09 – 0.11 mm Multivac Folie 0.135 mm	CBL - 11 krat CBL - 17 krat E2 Krat Doos	H1 Pallet Plastic Blokpalet Plastic Europallet Wegwerppalet Houten Europallet
Diepvries	Blauwe Polyvellen 0,05 mm, met EVA toevoeging Transparante Polyvellen 0,05 mm, met EVA toevoeging Blauwe kratzak 0,05 mm met EVA toevoeging	Witte Verheykrat Doos	H1 Pallet Plastic Blokpalet Plastic Europallet Wegwerppalet Houten Europallet

Paletten worden ten alle tijden ingewikkeld met “Rekwikkelfolie”. Bij paletten met diepvriesblokken erop wordt tevens PP-band gebruikt. Alle folie’s die door Verhey Vlees B.V. gebruikt worden zijn geproduceerd conform het gestelde in de Verpakkingen- en Gebruiksartikelenbesluit (Warenwet)

- * Verpakt product voorzien van de correcte etiketten en / of inleglabels. Overige labels standaard of volgens klantspecificaties. De vacuümproducten worden door het Scanvaegt auto-label-systeem voorzien van een label. De div. soorten labels en etiketten zijn op te zoeken in het etiketten boek op de administratie of in het label boek bij de KD.

PRODUCTGROEP	HOUDBAAR TOT	BIJ TEMPERATUUR
Vers verpakt	maximaal drie dagen na productiedatum. Daarna invriezen of vacuüm verpakken	0 tot 2 °C
Vacuüm verpakt	tot maximaal 6 weken na productiedatum	0 tot 2 °C
diepvries	maximaal 1,5 jaar	ten minste -18 °C
Vacuüm: Rundersnippers 80/20, 70/30 en industievlees 90/10	maximaal 17 dagen na productiedatum	0 tot 2 °C

- * Vervoermiddel dient te beschikken over een functionerende koel/vriesinstallatie en dient een verzorgd voorkomen te hebben.
- * Bij transport dienen de juiste handels- en indien van toepassing veterinaire documenten aanwezig te zijn.

	Streefwaarde $10^1 \log(\text{N/gram})$	Actiegrens $10^1 \log(\text{N/gram})$
totaal # aeroob kolonie vormende eenheden	3,5	4,3
Enterobactereaceae	1,8	2,3

Alle gehanteerde normen omtrent de actiegrens liggen ruim beneden de gebruikelijk en door de klanten gehanteerde normen. Dit ondermeer omdat, voordat bij ons de uitslagen van de microbiologische bemonsteringen bekend zijn, de producten reeds uitgeleverd zijn. Door de bovenstaande normen te hanteren kunnen wij de risico's voor de volksgezondheid sterk beperken.



Verhey Vlees bv
Horselstraat 2
6361 HC Nuth - NL
Tel. +31 45 524 38 38
Fax +31 45 524 14 13