

 Belgian Pork Group A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU	PRODUCTSPECIFICATIE			CK/SPEC-106-16303/B																													
				Opgemaakt op: 02/04/2024																													
				Laatste wijziging: 2/4/2024																													
NAAM:	Middel superdoux			ARTIKELN°	16303																												
CATEGORIE:	Gepekeld																																
ERKENNINGSNUMMER:	3/1H																																
INGREDIËTENDECLARATIE: (in dalende volgorde)	Ingrediënten: varkensvlees 90%, water, zout, gemodificeerd zetmeel, suiker, zetmeel, conserveermiddelen: E262i–E262ii, antioxidanten: E301– E331iii. Kan sporen van melk bevatten.																																
VORM:	Natuurlijke vorm																																
GEM. GEWICHT/STUK:	4 – 4,5 kg																																
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:	Geur: gepekeld varkensvlees Kleur: roze-rood Smaak: gepekeld varkensvlees																																
FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: (op het eetbare gedeelte van het afgewerkt product)	<table><tr><td>Energie</td><td>534/128</td><td colspan="2">kJ / kcal</td></tr><tr><td>Vetten</td><td>4,7</td><td colspan="2">g/100g</td></tr><tr><td>- Waarvan verzadigd</td><td>1,8</td><td colspan="2">g/100g</td></tr><tr><td>Koolhydraten</td><td>0,6</td><td colspan="2">g/100g</td></tr><tr><td>- Waarvan suikers</td><td><0,5</td><td colspan="2">g/100g</td></tr><tr><td>Eiwitten</td><td>21</td><td colspan="2">g/100g</td></tr><tr><td>Zout</td><td>1,1</td><td colspan="2">g/100g</td></tr></table>					Energie	534/128	kJ / kcal		Vetten	4,7	g/100g		- Waarvan verzadigd	1,8	g/100g		Koolhydraten	0,6	g/100g		- Waarvan suikers	<0,5	g/100g		Eiwitten	21	g/100g		Zout	1,1	g/100g	
Energie	534/128	kJ / kcal																															
Vetten	4,7	g/100g																															
- Waarvan verzadigd	1,8	g/100g																															
Koolhydraten	0,6	g/100g																															
- Waarvan suikers	<0,5	g/100g																															
Eiwitten	21	g/100g																															
Zout	1,1	g/100g																															
BACTERIOLOGIE:	<table><tr><td colspan="2"></td><td>BIJ LEVERING</td><td>EINDE HOUDBAARHEID</td></tr><tr><td></td><td>eenheid</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Totaal kiemgetal</td><td>CFU/g</td><td>2 000 000</td><td>10 000 000</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>CFU/g</td><td>20 000</td><td>20 000</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>CFU/g</td><td>1 000</td><td>1 000</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>CFU/10g</td><td>afwezig</td><td>afwezig</td></tr></table> Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.							BIJ LEVERING	EINDE HOUDBAARHEID		eenheid			Totaal kiemgetal	CFU/g	2 000 000	10 000 000	Enterobacteriaceae	CFU/g	20 000	20 000	Staphylococcus aureus	CFU/g	1 000	1 000	Salmonella	CFU/10g	afwezig	afwezig				
		BIJ LEVERING	EINDE HOUDBAARHEID																														
	eenheid																																
Totaal kiemgetal	CFU/g	2 000 000	10 000 000																														
Enterobacteriaceae	CFU/g	20 000	20 000																														
Staphylococcus aureus	CFU/g	1 000	1 000																														
Salmonella	CFU/10g	afwezig	afwezig																														
HOUDBAARHEID (TGT):	Vacuüm: 20 dagen bij productie																																
LEVERINGS- EN BEWAARTEMPERATUUR:	0 => 4°C																																
METAALDETECTIE:	<table><tr><td colspan="4">Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):</td></tr><tr><td>verpakking</td><td>Non-Ferro</td><td>RVS</td><td>Ferro</td></tr><tr><td>bulk gehakt</td><td>5mm</td><td>6mm</td><td>5mm</td></tr><tr><td>VAC (low care)*</td><td>5mm</td><td>6mm</td><td>5mm</td></tr><tr><td>VAC (low care)**</td><td>7mm</td><td>8mm</td><td>6mm</td></tr><tr><td>VAC (high care)*</td><td>9,5mm</td><td>10mm</td><td>10mm</td></tr><tr><td>VAC/MAP (high care)**</td><td>3mm</td><td>4mm</td><td>3mm</td></tr></table> Low Care* Ardeens gebraad, ... Low Care** Gammons, kroontjes, ardeens gebraad Easy-klanten High care* hammen, schouder ontvet, pulled pork 5kg, voorgegaarde balletjes => dpv, ... High care** ardeense schenkel, pulled pork 1kg, gestoomde schenkel, voorgegaarde worsten en balletjes					Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):				verpakking	Non-Ferro	RVS	Ferro	bulk gehakt	5mm	6mm	5mm	VAC (low care)*	5mm	6mm	5mm	VAC (low care)**	7mm	8mm	6mm	VAC (high care)*	9,5mm	10mm	10mm	VAC/MAP (high care)**	3mm	4mm	3mm
Metaaldetectie (non-ferro, RVS, ferro):																																	
verpakking	Non-Ferro	RVS	Ferro																														
bulk gehakt	5mm	6mm	5mm																														
VAC (low care)*	5mm	6mm	5mm																														
VAC (low care)**	7mm	8mm	6mm																														
VAC (high care)*	9,5mm	10mm	10mm																														
VAC/MAP (high care)**	3mm	4mm	3mm																														

AANVULLENDE INFORMATIE

Dit product is vrij van GGO's

Dit product is vrij van ingrediënten die doorstraald zijn.



ALLERGENEN

Product: + = bevat - = vrij van K = kan mogelijk sporen bevatten van

01	Glutenbevattende granen ¹	-
02	Schaaldieren	-
03	Eieren	-
04	Vis	-
05	Aardnoten	-
06	Soja	-
07	Melk (inclusief lactose)	K
08	Noten (schaalvruchten) ²	-
09	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesamzaad	-
12	Zwavel dioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

¹ : tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

² : amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

LAVAMEAT

Diksmuidestraat 154

8840 Staden

Tel: +32 (0)51 78 84 00

<http://www.lavameat.be>

info@lavameat.be

Kwaliteit:

Charlotte Bertrand

quality@westvlees.com

Emergency contact: +32 (0)51 788 799