

 A NETWORK COMMITTED TO SERVE YOU	PRODUCTSPECIFICATIE			CK/SPEC-106-16347/B																												
				Opgemaakt op: 21/11/2024																												
				Laatste wijziging: 21/11/2024																												
NAAM:	Varkenskroontje suprême			ARTIKELN° 16347																												
CATEGORIE:	Gepekeld																															
ERKENNINGSNUMMER:	3/1-H																															
INGREDIËTENDECLARATIE: (in dalende volgorde)	varkensvlees 91%, water, zout, gemodificeerd zetmeel, suiker, voedingsvezels, zetmeel, voedingszuur: E325, conserveermiddelen: E262i–E262ii, antioxidanten: E301–E331i. Kan sporen van melk bevatten.																															
VORM:	Natuurlijke vorm																															
GEM. GEWICHT/STUK:	1 – 1,5 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>554/132</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Vetten</td><td>4,7</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>- Waarvan verzadigd</td><td>1,8</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Koolhydraten</td><td>1,5</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>- Waarvan suikers</td><td><0,5</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Eiwitten</td><td>21</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Zout</td><td>1,6</td><td>g/100g</td></tr></table>				Energie	554/132	kJ / kcal	Vetten	4,7	g/100g	- Waarvan verzadigd	1,8	g/100g	Koolhydraten	1,5	g/100g	- Waarvan suikers	<0,5	g/100g	Eiwitten	21	g/100g	Zout	1,6	g/100g							
Energie	554/132	kJ / kcal																														
Vetten	4,7	g/100g																														
- Waarvan verzadigd	1,8	g/100g																														
Koolhydraten	1,5	g/100g																														
- Waarvan suikers	<0,5	g/100g																														
Eiwitten	21	g/100g																														
Zout	1,6	g/100g																														
BACTERIOLOGIE:	Vleesbereidingen <table><tr><td></td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Totaal kiemgetal</td><td colspan="2">1 . 10⁷kve/g[*]</td></tr><tr><td>Lactobacillen</td><td colspan="2">1. 10⁷ kve/g[*]</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td colspan="2">5. 10⁴ kve/g</td></tr><tr><td>E.coli</td><td colspan="2">1. 10³ kve/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes**</td><td colspan="2">< 100 kve/g</td></tr><tr><td>Geur/kleur</td><td colspan="2">OK</td></tr></table> m = norm-streefdoel M = limiet Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.					m	M	Totaal kiemgetal	1 . 10 ⁷ kve/g [*]		Lactobacillen	1. 10 ⁷ kve/g [*]		Enterobacteriaceae	5. 10 ⁴ kve/g		E.coli	1. 10 ³ kve/g		Listeria monocytogenes**	< 100 kve/g		Geur/kleur	OK								
	m	M																														
Totaal kiemgetal	1 . 10 ⁷ kve/g [*]																															
Lactobacillen	1. 10 ⁷ kve/g [*]																															
Enterobacteriaceae	5. 10 ⁴ kve/g																															
E.coli	1. 10 ³ kve/g																															
Listeria monocytogenes**	< 100 kve/g																															
Geur/kleur	OK																															
HOUDBAARHEID (TGT):	Vacuüm: 10 dagen bij levering																															
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>6mm</td><td>6mm</td><td>6mm</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)*	6mm	6mm	6mm	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)*	6mm	6mm	6mm																													
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	Zwavedioxide 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