

	PRODUCTSPECIFICATIE		CK/SPEC-106-16312/E																																	
			Opgemaakt op: 23/08/2004																																	
			Laatste wijziging: 26/02/2019																																	
NAAM:	Ardeens varkenshaasje		ARTIKELN°	16312																																
ERKENNINGSNUMMER:	B100379																																			
CATEGORIE:	Gepekeld en gerookt																																			
KLASSE:	N.v.t.																																			
VLEESGRONDSTOF:	1633 = Filet pur z/ketting extra opgekuist																																			
INGREDIËTENDECLARATIE: (in dalende volgorde)	Varkensvlees 89%, water, mix (weipoeder (bevat melk), aroma, melkeiwitten , stabilisator: E451i, antioxidanten: E331iii–E301, specerijen), dextrose, mix (zout, conserveermiddel: E250), natuurlijk rookaroma. <i>Kan sporen bevatten van selderij, soja en mosterd.</i>																																			
VORM:	Langwerpige, natuurlijke vorm																																			
GEM. GEWICHT/STUK:	± 0,4 kg																																			
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:	Geur: licht gerookt varkensvlees Kleur: donkerrood met gerookte korst Smaak: licht gerookt varkensvlees																																			
FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: (op het eetbare gedeelte van het afgewerkt produkt)	<table><tr><td>Eiwit % (Nx6.25)</td><td>21,9</td></tr><tr><td>Vet %</td><td>1,0</td></tr><tr><td> Waarvan verzadigd</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Koolhydraten %</td><td>1,6</td></tr><tr><td> Waarvan suikers %</td><td>1,6</td></tr><tr><td>Zout %</td><td>2,13</td></tr><tr><td>Natrium %</td><td>0,84</td></tr><tr><td>Voedingsvezel %</td><td>0</td></tr><tr><td>En-waarde (kcal/100 g)</td><td>103</td></tr><tr><td>En-waarde (kJ/100 g)</td><td>437</td></tr></table>				Eiwit % (Nx6.25)	21,9	Vet %	1,0	Waarvan verzadigd	0,4	Koolhydraten %	1,6	Waarvan suikers %	1,6	Zout %	2,13	Natrium %	0,84	Voedingsvezel %	0	En-waarde (kcal/100 g)	103	En-waarde (kJ/100 g)	437												
Eiwit % (Nx6.25)	21,9																																			
Vet %	1,0																																			
Waarvan verzadigd	0,4																																			
Koolhydraten %	1,6																																			
Waarvan suikers %	1,6																																			
Zout %	2,13																																			
Natrium %	0,84																																			
Voedingsvezel %	0																																			
En-waarde (kcal/100 g)	103																																			
En-waarde (kJ/100 g)	437																																			
BACTERIOLOGIE:	<table><tr><td></td><td><u>Dag 0 (m¹)</u></td><td><u>Dag 0 (M²)</u></td><td><u>THT (m)</u></td></tr><tr><td>Totaal aërobe mesofielen/g</td><td>10³</td><td>10⁴</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae/g</td><td>10</td><td>100</td><td>10³</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus/g</td><td>10</td><td>100</td><td>10³</td></tr><tr><td>Lactobacillen/g</td><td>100</td><td>10⁴</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>afw in 25g</td><td>afw in 25g</td><td>afw in 25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes/g</td><td><100</td><td><100</td><td><100</td></tr><tr><td colspan="4">Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.</td></tr></table>					<u>Dag 0 (m¹)</u>	<u>Dag 0 (M²)</u>	<u>THT (m)</u>	Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶	Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³	Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³	Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶	Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g	Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100	Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.			
	<u>Dag 0 (m¹)</u>	<u>Dag 0 (M²)</u>	<u>THT (m)</u>																																	
Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶																																	
Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³																																	
Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³																																	
Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶																																	
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g																																	
Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100																																	
Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.																																				
MIN. HOUDBAARHEID BIJ LEVERING:	Vacuüm: leverdatum + 15 dagen																																			
TEMPERATUUR BIJ LEVERING:	0 => 4°C																																			
METAALDETECTIE:	Ferro 5 mm Non-ferro 5 mm RVS 6 mm																																			

AANVULLENDE INFORMATIE

Dit product is vrij van GGO's.

Dit product en zijn componenten zijn niet doorstraald.

Verpakking: *in samenspraak met verkoop.*



¹ m = norm-streefdoel

² M = limiet

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	K
07	Melk (inclusief lactose)	+
08	Noten (schaalvruchten) ²	-
09	Selderij	K
10	Mosterd	K
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