


| | | |
|---|---|-------------------|
|  | | Autorisatie: |
| | | Versie: 05 |
| | | Datum: 16-12-2016 |
| | Productspecificatie gekookte achterham | Pagina: 1 van 2 |

Gekookte achterham

| 1. ALGEMENE GEGEVENS | |
|--|---|
| Artikel | Gekookte achterham |
| Artikelnummers | 245000, 245002, 245004, 245006, 245008, 245014 |
| Omschrijving/Organoleptisch | Lichtroze varkensvleesproduct met pekelaroma. Langwerpig product met een ovaal snijvlak. |
| 2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING | |
| Temperatuur/Houdbaarheid: | <u>Vacuüm verpakt (ongesneden):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten vacuümverpakking een THT van minimaal 2 weken bij aflevering. <u>Gasverpakt (gesneden, gassamenstelling: CO2/N2):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten gasverpakking een THT van 9 dagen na verpakkingsdatum. |
| 3. GEBRUIK | |
| Bereidingswijze | Product kan onverhit geconsumeerd worden |
| 4. INGREDIENTENDECLARATIE | |
| Ingrediënten: Varkensvlees (95%), zout, aardappelzetmeel, gelatine, gedroogde glucosestroop, dextrose, aroma, antioxidant: E301, E326, stabilisator: E339, E407, E450, conserveermiddel: E250. | |
| 5. VOEDINGSWAARDE | |
| Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties) | |
| Energetische waarde | 569kJ / 136kcal |
| Vet | 5.8 gram |
| - Verzadigd vet | 2.1 gram |
| Koolhydraten | 1,8 gram |
| - Suikers | 1.8 gram |
| Eiwit | 18,2 gram |
| Zout | 2.0 gram |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | | Autorisatie: |
| | | Versie: 05 |
| | | Datum: 16-12-2016 |
| | Productspecificatie gekookte achterham | Pagina: 2 van 2 |

6. ALLERGIEINFORMATIE

+ = aanwezig, - = afwezig

| | | | | | |
|----|------------------------------------|---|----|----------------------------------|---|
| 1 | Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap) | - | 18 | Notenolie | - |
| 2 | Lactose | - | 19 | Pinda | - |
| 3 | Ei | - | 20 | Pindaolie | - |
| 4 | Soja – eiwit | - | 21 | Sesam | - |
| 5 | Soja – lecithine | - | 22 | Sesamololie | - |
| 6 | Gluten | - | 23 | Glutaminaat (E620 t/m E625) | - |
| 7 | Tarwe | - | 24 | Sulfiet (E220 t/m E228) > 10 ppm | - |
| 8 | Rogge | - | 25 | Koriander | - |
| 9 | Rundvlees | - | 26 | Selderij | - |
| 10 | Varkensvlees | + | 27 | Wortel | - |
| 11 | Vis | - | 28 | Lupine | - |
| 12 | Kippenvlees | - | 29 | Mosterd | - |
| 13 | Schaal-, schelp- en weekdieren | - | | | - |
| 14 | Mais | - | | | |
| 15 | Cacao | - | | | |
| 16 | Peulvruchten | - | | | |
| 17 | Noten | - | | | |

7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

| | Na productie | | Einde THT | |
|--------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| | Streefnorm | Max. norm | Streefnorm | Max. norm |
| Aeroob kiemgetal | < 50.000 kve/g | < 200.000 kve/g | < 1.000.000 kve/g | < 2.500.000 kve/g |
| Entero's | < 1.000 kve/g | < 2.000 kve/g | < 2.000 kve/g | < 5.000 kve/g |
| E-coli | < 50 kve/g | < 500 kve/g | < 50 kve/g | < 500 kve/g |
| Salmonella | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr |
| Listeria M | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr | < 100 kve/g | < 100 kve/g |
| S. Aureus | < 500 kve/g | < 1.000 kve/g | < 500 kve/g | < 1.000 kve/g |
| Melkzuur-bacteriën | - | - | < 500.000 kve/g | < 1.000.000 kve/g |

8. WETGEVING

| | |
|--------------------|--|
| Wetgeving algemeen | Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005. |
| Wetgeving GMO | Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003. |