
		Autorisatie:
		Versie: 03
		Datum: 20-12-2016
	Productspecificatie Casselerrib	Pagina: 1 van 2

Casselerrib

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel	Casselerrib
Artikelnummers	245022, 245024, 245026, 245028.
Omschrijving/Organoleptisch	Rond/ovaal product van varkensvlees. Licht roze van kleur. Gepekeld en gegaard, varkensvleesproduct met specifieke casselerrib smaak en –geur.
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 11 dagen na verpakkingsdatum.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Varkensvlees (90%), water, zout, stabilisator: E451, conserveermiddel: E250, gedroogde glucosestroop, antioxidant: E301, dextrose, natuurlijk aroma, maltodextrine.	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	503 kJ / 120 kcal
Vet	4.9 gram
- Verzadigd vet	1.9 gram
Koolhydraten	0.0 gram
- Suikers	0.0 gram
Eiwit	18.9 gram
Zout	1.6 gram

		Autorisatie:
		Versie: 03
		Datum: 20-12-2016
	Productspecificatie Casselerrib	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
Enteroc'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.