

## GEROOKTE COBURGER – MET ZWOERD

±4,5 kg

EAN

FICHE TECHNIQUE – 11/06/2021

**Ingrediënten:** Varkensvlees (92,99%), zout (6,24%), dextrose/sacharose (0,46%), kruiden (0,11%), natuurlijke aroma's (0,14%), bewaarmiddelen: E252-E250 (0,03%), antioxidant: E316 (0,03%).

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	658 kJ 157 kcal
Koolhydraten	0,6 g
- Waarvan suikers	0,6 g
Vetten	7 g
- Waarvan verzadigd	2,8 g
Proteïnen	23 g
Zout	2,5 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## GEROOKTE COBURGER – MET ZWOERD

±4,5 kg

EAN

FICHE TECHNIQUE – 11/06/2021

### Afmetingen

Lengte: +/- 20 à 22 cm

Breedte: +/- 16 à 18 cm

Hoogte: +/- 10 à 13 cm

Gewicht: +/- 4.5 kg

### Verpakking

De producten worden zodanig vacuüm verpakt dat ze niet vervormd of verslechterd zijn. Ze zijn voorzien van onze B807 stempel.

* aantal stuks per karton:	4
* afmetingen karton:	L 410   330 H 200
* aantal kartons per pallet:	54 (9 lagen van 6)
* gewicht van het karton:	575 g
* gewicht van de vacuümszak:	20 g

### Etikettering

Ieder karton is voorzien van een etiket met volgende vermelding:

- \* de benaming van het product
- \* de samenstelling
- \* de uiterste houdbaarheidsdatum
- \* het nettogewicht van het product en karton
- \* sanitaire stempel B807

**Uiterste houdbaarheidsdatum:** 90 dagen

**Gebruiksaanwijzing:** na opening van het product, snel verbruiken

### Temperatuur

Temperatuur bij levering: 2-4 °C

Bewaartemperatuur: 2-4 °C

## GEROOKTE COBURGER – MET ZWOERD

±4,5 kg

EAN

FICHE TECHNIQUE – 11/06/2021

### Rookproces

Het roken wordt traditioneel uitgevoerd door verbranding van beukenzaagsel zonder overblijfselen.

### Fysische-chemische criteria

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANTIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	7 %	< 10 %	1*/6 maanden
Vocht	63 %	<66 %	1*/6 maanden
Totaal oplosbare suikers	0,6 %	< 2,5 %	1*/6 maanden
Nitrieten	20 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Nitraten	100 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Zout	6,2 %	5 – 7 %	1*/6 maanden
Proteïne	23 %	> 20 %	1*/6 maanden
HPD	68	< 76	1*/6 maanden
Natrium	2,48 g/100 g	<2,75 g/100 g	1*/6 maanden

### Microbiologische criteria:

CRITERIA	Normale waarden	Minor afwijking	Major afwijking
BACTERIOLOGISCH			
Escherichia Coli	< 10/g	> 10/g	> 100/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 500/g
Enterobactéries	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonella	Afw/25g	Afw /25g	Aanwezig
Listeria	Afw /25g	Aanwezig, <10/g	Aanwezig, >100/g
Rapport GT/BL	< 5	>5	>10

## **COBOURG FUMÉ AVEC COUENNE – AVEC TORCHON**

**±4,5 kg**

**EAN**

**FICHE TECHNIQUE – 20.09.2019**

### **Garanties GMO**

Wat de GMO's betreft, hebben we al onze leveranciers gedwongen alle mogelijk GGO-gebaseerde ingrediënten die in hun product terechtkomen, uit te bannen.

Alle ingrediënten die tijdens de productie worden toegevoegd, zijn zuivere ingrediënten van voedselkwaliteit en voldoen aan de huidige EU-wetgeving.

### **Garanties van non-ionisatie**

Door dit schrijven, garanderen wij dat geen enkel van de goederen een behandeling door ioniserende stralen heeft ondergaan.

### **Overeenstemming van de verpakkingen**

Onze verpakkingen zijn in lijn met de huidig geldende reglementeringen. Aldus garanderen wij dat we de richtlijnen 1935/2004 en 2002/72 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen respecteren. De verpakkingen worden onder de voorgeschreven omstandigheden gebruikt.