

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

**Ingrediënten:** Varkenvlees, zout, dextrose, glucosesiroop, antioxydant: E301, conserveermiddel: E250-E252, aroma, kruiden.

### Voedingswaarden per 100 g

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Voedingswaarde      | 857 kJ<br>205 kcal |
| Koolhydraten        | 0,4 g              |
| - Waarvan suikers   | 0,4 g              |
| Vetten              | 15 g               |
| - Waarvan verzadigd | 6 g                |
| Proteïnen           | 17 g               |
| Zout                | 1,2 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   | - |

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

### Afmetingen

Hoogte: > 35 mm  
Breedte: 180 mm  
Lengte: ± 250 mm

### Verpakking

Producten worden verpakt in ½ vacuüm zodat ze niet vervormd of verslechterd worden.

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| * Aantal stuks per karton:   | 8                  |
| * Afmetingen karton:         | L 410   330 H 200  |
| * Aantal kartons per pallet: | 42 (7 lagen van 6) |
| * Gewicht per karton:        | 580 gr             |
| * Gewicht per vacuümszak:    | 10 gr              |

### Etikettering

Ieder stuk is voorzien van een etiket met volgende vermeldingen:

- \* de benaming van het product
- \* de samenstelling
- \* de uiterste houdbaarheidsdatum
- \* het gewicht van het product en karton

### Uiterste houdbaarheidsdatum

60 dagen

### Gebruiksaanwijzing

Na opening van het product, snel verbruiken  
Te consumeren na het koken

### Temperatuur

Temperatuur bij levering: 2 – 4 °C  
Bewaartemperatuur: 2 - 4 °C

### Rookproces

Geen rookproces

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

### Fysisch-chemische criteria

| CRITERIA                    | STREEF<br>WAARDE | TOLERANTIE | FREQUENTIE<br>ANALYSE | Intern/<br>Extern | METHODE                              |
|-----------------------------|------------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------------------------------|
| Vetten                      | 15%              | < 25%      | 1*/6<br>maanden       | E                 | ISO 144-15.4.73                      |
| Vocht                       | 60%              | < 65%      | 1*/6<br>maanden       | E                 | ISO 144-15.4.73                      |
| Totaal oplosbare<br>suikers | 0,4%             | < 1%       | 1*/6<br>maanden       | E                 | Luff Schroll                         |
| Nitrieten                   | 50 ppm           | < 120 ppm  | 1*/6<br>maanden       | E                 | ISO2918-01.08.75                     |
| Nitraten                    | 100 ppm          | < 120 ppm  | 1*/6<br>maanden       | E                 | Meth. Boehringer<br>Kit n° 905.658   |
| Zout                        | 2,9%             | 2 – 3 %    | 1*/6<br>maanden       | E                 | ISO 1841-15.2.81                     |
| Protéine                    | 17%              | > 14%      | 1*/6<br>maanden       | E                 | ISO<br>937/1871 :15.12.73e<br>: 1527 |
| HPD                         | 72%              | < 76       | 1*/6<br>maanden       | E                 | Calcul                               |

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

### Microbiologische criteria

| CRITERIA                     | NORMALE<br>WAARDE | MINOR AFWIJKING | MAJOR AFWIJKING  |
|------------------------------|-------------------|-----------------|------------------|
| Escherichia Coli             | < 10/g            | > 100/g         | > 1000/g         |
| Staphylocoques C+            | < 100/g           | > 500/g         | > 5000/g         |
| Anaérobies sulfito réducteur | < 10/g            | > 10/g          | > 50/g           |
| Salmonelle                   | Abs/25g           | Abs/25g         | Présence         |
| Listéria monocytogenes       | Abs/25g           | Présence, <10/g | Présence, >100/g |
| Enterobactéries              | <100/g            | >1000/g         | > 10000/g        |
| Rapport GT/BL                | <5                | >5              | >10              |

### Garanties GMO

Wij garanderen de totale afwezigheid van genetisch gemanipuleerde producten (volgens regelgeving 1829/2003/EC en 1830/2003/EC).

### Garantie 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.