

## RUNDSPREAD

### EAN 54 200532 0712 9

### TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

**Ingrediënten:** Rundvlees (67%), plantaardige olie (koolzaadolie en raapzaadolie), water, Elgeel, azijn, zout, voedingszuur E270 – E260 – E330, worcester (azijn, gist, kruiden en specerijen, citroensap), gemodificeerd maïszetmeel, extract (paprikaextract, rode bietensap), kruiden en specerijen, **MOSTERD** (water, **MOSTERD**zaad, azijn, zout, specerijen, aroma), suiker, aroma, ui, smaakversterker E621, gistextracten, antioxidant E300 – E331 – E301 – E330 – E385, stabilisator E412 – E415, conserveermiddel E202 – E211, dextrose, maltodextrine

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1371 kJ 331 kcal
Koolhydraten	2,3 g
- Waarvan suikers	0,8 g
Vetten	29,8 g
- Waarvan verzadigd	4,3 g
Proteïnen	13,3 g
Zout	1,3 g

## RUNDSPREAD

### EAN 54 200532 0712 9

### TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

**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	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

### Productgegevens

Productomschrijving        Gemalen rundsvlees in een geëmulgeerde saus.  
Gebruiksdoel                Etenswaaren

### Organoleptische eigenschappen

Kleur	rood/oranje
Geur	vlees
Smaak	vlees
Consistentie	Elastisch, smeerbaar

### Opslagcondities

Koeltemperatuur	0 - 4°C.
Houdbaarheid	18 dagen na productie

### Aanleveringscondities

## RUNDSPREAD

### EAN 54 200532 0712 9

### TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

Verpakking:	Kunstof potten 1,250 Kg . Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004
Omverpakking:	Kunstof bakken
Pallet /kooi /kar:	Euro pallet
Aanleveringstemperatuur:	0 tot 4°C.

#### Microbiologische gegevens

Parameter (in kve/gram)	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	$5 \cdot 10^5$	$5 \cdot 10^6$	$10^7$
Psychotrofe melkzuurbacteriën	$10^3$	$10^4$	$10^7$
Gisten	$10^3$	$10^4$	$10^5$
Schimmels	$10^3$	$10^4$	Pas visueelment
Enterobacteriaceae	$10^2$	$10^3$	Inapplicable
E. coli	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$	Inapplicable
Coagulase positieve Staphylococcen	$10^2$	$10^3$	$10^4$
Salmonella spp. (/25 gram)	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes (/25 gram)	Afwezig in 25g	$10^2$	$10^2$

**RUNDSREAD**  
**EAN 54 200532 0712 9**  
**TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020**

**Algemeen**

De producten voldoen aan alle regelgeving die voor de desbetreffende producten van toepassing is.

Het product is vrij van:

- \* residuen van reinigings- en desinfecteermiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* residuen van diergeneesmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* residuen van bestrijdingsmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* productvreemde voorwerpen;
- \* pathogenen en hun toxinen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden.