

SPEK GEROOKT EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Ingrediënten: Varkensvlees (96,76%), zout (2,89%), dextrose (0,24%), glucosesiroop (0,06%), bewaarmiddelen: E252 - E250 (0,02%), antioxidant: E301 (0,01%), natuurlijke aroma's (<0,01), kruiden (<0,01).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	857 kJ 205 kcal
Koolhydraten	0,4 g
- Waarvan suikers	0,4 g
Vetten	15 g
- Waarvan verzadigd	6 g
- Onverzadigde vetten	9,0 g
- Trans vetten	0,02 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 ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

SPEK GEROOKT 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 per karton:	L 410 330 H 200
* Aantal karton per pallet:	42 (7x6)
* Gewicht per karton:	580 g
* Gewicht per vacuümzak:	10 g

Etikettering

Ieder stuk en colli heeft een etiket dat bevat:

- * de omschrijving van het product
- * de samenstelling
- * de houdbaarheidsdatum
- * het nettogewicht van het product en het karton

SPEK GEROOKT EXTRA ½ BLOK

EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Houdbaarheidsdatum

90 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

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

Fysisch-chemische criteria

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

SPEK GEROOKT EXTRA ½ BLOK
EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Microbiologische criteria

Criteria	Normale waarden	Minor afwijking	Major afwijking
BACTERIOLOGISCH			
Totaal coliforms	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Fecale coliforms	< 10/g	> 10/g	> 1000/g
Stafylokokken aureus	< 100/g	> 100/g	> 500/g
Anaerobe sulfito reducers	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonella	Afw/25g	Afw/25g	Aanwezig
Listeria	Afw/25g	Aanwezig, <10/g	Aanwezig, >100/g

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.