

SPEKREEPJES GEROOKT EXTRA 4/8

EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Ingrediënten: Varkenvlees (96,51%), zout (3,11%), dextrose (0,26%), glucosesiroop (0,07%), conserveermiddel: E250-E252 (0,02%), antioxidant: E301 (0,02%), aroma natuur (<0,01%), kruiden (<0,01%).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1045 kJ 250 kcal
Koolhydraten	0,4 g
- Waarvan suikers	0,4 g
Vetten	20 g
- Waarvan verzadigd	8 g
Proteïnen	17 g
Zout	1,3 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	-

SPEKREEPJES GEROOKT EXTRA 4/8 EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Dimension

Spek: blokjes van 4x8 mm x HP (hoogte van het spek)

U.V.C.: 258x157x74 mm

Producten worden verpakt onder beschermde atmosfeer in zak van 2x500 g zodat ze niet vervormd of verslechterd worden.

* Aantal stuks per karton:	9
* Afmetingen karton:	L 410 330 H 200
* Aantal kartons per pallet:	54 (9 lagen van 6)
* Gewicht van het karton:	580 g
* Gewicht van de vacuümzak:	35 g

Etikettering

Ieder stuk is voorzien van een etiket met volgende vermeldingen:

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

Uiterste houdbaarheidsdatum

60 dagen voor de "Gerookte"

Gebruiksaanwijzing

Na opening van het product, snel verbruiken

Te consumeren na het koken

Temperatuur

Temperatuur bij levering: 2 – 4 °C

Bewaartemperatuur: 2 - 4 °C

SPEKREEPJES GEROOKT EXTRA 4/8

EAN

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Rookproces

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

Fysisch-chemische criteria

(Aangezien spek een zeer heterogeen product is, moeten de gemiddelde waarden van de analyse worden gebruikt voor vergelijking)

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANCIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	20 %	< 30 %	1*/6 maand
Vochtigheid	55 %	<63 %	1*/6 maand
Suikers	0,4 %	< 1 %	1*/6 maand
Nitriet	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Nitraat	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Zout	3,1 %	2,7 – 4 %	1*/6 maand
Eiwitten	17%	> 15 %	1*/6 maand
HPD	70	< 76	1*/6 maand

Microbiologische criteria (Te consumeren na het koken)

CRITERIA	NORMALE WAARDE	MINOR AFWIJKING	MAJOR AFWIJKING
Totale Coliformen	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Fecale Coliformen	< 10/g	> 10/g	> 1000/g
Stafylococcus aureus	< 100/g	> 100/g	> 5000/g
Sulfietreducerende anaeroben	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonella spp	Afwezigheid/25g	Afwezigheid/25g	Aanwezigheid
Listeria monocytogenes	Afwezigheid/25g	Aanwezigheid, <10/g	Aanwezigheid, >100/g

Garanties GMO

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

**SPEKREEPJES GEROOKT EXTRA 4/8
EAN**

TECHNISCHE FICHE – 14/12/2020

Garantie van non-ionisatie

Door dit schijven, 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.