

SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

Ingrediënten: Varkensvlees (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, MOSTERDzaad, azijn, zout, specerijen, aroma), suiker, aroma, ui, smaakversterker E621, gistextracten, antioxidant E300 – E331 - E301, stabilisator E412 – E415, conserveermiddel E202 – E211, dextrose, maltodextrine.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1289 kJ 311 kcal
Koolhydraten	2,6 g
- waarvan suikers	0,9 g
Vetten	27,3 g
- waarvan verzadigde vetten	5,5 g
Proteïnen	13,8 g
Zout	1,5 g

Allergenen: + = aanwezig
- = afwezig volgens recept
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk- en melkproducten	-
Schaalvruchten d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cachewnoten, pecanoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten en producten op basis van schaalvruchten	-

SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/l uitgedrukt al SO ₂	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Organoleptische eigenschappen

Kleur	Rood oranje
Geur	Vlees
Smaak	Vlees
Consistentie	Elastisch, smeerbaar

Opslagcondities

Koeltemperatuur	0-4°C
Houdbaarheid	21 dagen na productie

Aanleveringscondities

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

SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2020

Microbiologische gegevens

	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10^4	10^5	10^6
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	10^3	10^4	10^7
Gisten	10^3	10^4	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Niet visueel
Enterobacteriaceae	10^2	10^3	Nvt
E. coli	10	10^2	10^2
Coagulase positieve Staphylococci	10^2	10^3	10^3
Salmonella spp. (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	10^2