

## SPREAD DU CHEF

### EAN 54 200532 0639 9

### TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

**Ingrediënten:** Varkensvlees (61%), water, koolzaadolie, **EIGEEL**, azijn, zout, suiker, kruiden en specerijen, paprika-extract, rode bietensap, gemodificeerd maïszetmeel, groenten, aroma, voedingsvezel, worcester extract, **MOSTERD**, dextrose, gistextract, stabilisator (E415, E412), zuurteregelaar (E270, E260, E330), antioxidant (E331, E300, E301), smaakversterker (E621), conserveermiddel (E202, E211)

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1352 kJ 327 kcal
Koolhydraten	2,0 g
- waarvan suikers	1,3 g
Vetten	29,4 g
- waarvan verzadigde vetten	5,5 g
Proteïnen	13,2 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	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	+

**SPREAD DU CHEF**  
**EAN 54 200532 0639 9**  
**TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023**

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/l uitgedrukt al SO <sub>2</sub>	-
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

### Microbiologische gegevens

**SPREAD DU CHEF**  
**EAN 54 200532 0639 9**  
**TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023**

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