

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 13.09.2019

**Ingrediënten:** Varkenvlees, zout, dextrose, glucosesiroop, antioxydant: E301, conserveermiddel: E250-E252, aroma, kruiden.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	857 kJ 205 kcal
Koolhydraten	0,4 g
- Waarvan suikers	0,4 g
Vetten	15 g
- Waarvan verzadigd	5 g
Proteïnen	17 g
Zout	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	-
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	-

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 13.09.2019

### 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 karton:	L 410 I 330 H 200
* Aantal kartons per pallet:	54 (9 lagen van 6)
* Gewicht per karton:	580 gr
* Gewicht per vacuümzak:	10 gr

### Etikettering

Ieder stuk is voorzien van een etiket met volgende vermeldingen:

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

### Uiterste houdbaarheidsdatum

45 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

Geen rookproces

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK

### EAN

TECHNISCHE FICHE – 13.09.2019

#### 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	150 ppm	< 250 ppm	1*/6 maanden	E	Meth. Boehringer Kit n° 905.658
Zout	3%	2,5 – 3,5%	1*/6 maanden	E	ISO 1841-15.2.81
Protéine	17%	> 14%	1*/6 maanden	E	ISO 937/1871 :15.12.73e : 1527
HPD	72%	< 76	1*/6 maanden	E	Calcul

## GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK EAN

TECHNISCHE FICHE – 13.09.2019

### 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	> 5000/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.