

## GEROOKTE SPEKBLOKJES

### EXTRA 8/8 2x500 g

#### TECHNISCHE FICHE – 24/02/2017

**Ingrediënten:** varkenvlees (96,51%), zout (3,11%), dextrose, glucosesiroop, conserveermiddel: E250-E252, antioxidant: E301, aroma natuur, kruiden.

#### Voedingswaarden per 100 g

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Voedingswaarde      | 250 kJ<br>1045 kcal |
| Koolhydraten        | 0,4 g               |
| - Waarvan suikers   | 0,4 g               |
| Vetten              | 20 g                |
| - Waarvan verzadigd | 8 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  | - |
| 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   | - |

## GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 8/8 2x500 g TECHNISCHE FICHE – 24/02/2017

### Productinformatie

**Afmetingen** Spek : staafjes de 8 x 8 mm x HB (hoogte van buik)

### Verpakking

|                          |   |                    |
|--------------------------|---|--------------------|
| aantal stuks per karton  | : | 9                  |
| afmetingen karton        | : | L 410 B 330 H 200  |
| aantal kartons per palet | : | 54 (9 lagen van 6) |
| tarra karton             | : | 580 gr             |
| tarra zak VV met doek    | : | 35 gr              |

### Bewaaradvies

**Uiterste houdbaarheidsdatum:**

60 dagen. (Consumeer kort na opening)

**Temperatuur:**

Temperatuur tijdens transport/ bij levering : 2 - 4 °C

Temperatuur bij bewaring : 2 - 4 °C

### Roken

Het roken wordt traditioneel uitgevoerd door verbranding van residu-vrije gecertificeerde beuken zaagsel.

## GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 8/8 2x500 g TECHNISCHE FICHE – 24/02/2017

### Fysisch-chemische criteria

*(Het spekblokje is een zeer heterogeen product, u dient de gemiddelde waarden van de analyse te gebruiken voor een correcte vergelijking)*

| CRITERIA    | STREEF WAARDE | TOLERANTIE         | FREQUENTIE<br>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            |

## GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 8/8 2x500 g TECHNISCHE FICHE – 24/02/2017

### Microbiologische criteria

(verbruiken na verhitten)

| CRITERIA                        | NORMALE<br>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<br>anaeroben | < 10/g<br>Afwezigheid/25g | > 10/g<br>Afwezigheid/25g | > 50/g<br>Aanwezigheid |
| Salmonella spp                  | Afwezigheid/25g           | Aanwezigheid, <10/g       | Aanwezigheid, >100/g   |
| Listeria monocytogenes          |                           |                           |                        |

### 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 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen respecteren. De verpakkingen worden onder de voorgeschreven omstandigheden gebruikt.