

## SPREAD DU CHEF

### EAN 54 200532 0639 9

### TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

**Ingrediënten:** mager varkensvlees (67%), koolzaad olie, water, Elgeel, azijn, zout, voedingszuur: E270-E260, E330, worcester (azijn, gist, kruiden en specerijen, citroensap), gemodificeerd maïszetmeel, extract (paprikaextract, rode bietensap), kruiden en specerijen, suiker, aroma, ui, smaakversterker: E621, paprikaextract, antioxidant: E331, E300; stabilisator: E412, E415; conserveermiddel: E202, E211; dextrose, rode bietenconcentraat

### 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	?
Selderij en producten op basis van selderij	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-

## SPREAD DU CHEF

### EAN 54 200532 0639 9

### TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

Zwavedioxide 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 - min 14 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C.

### 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

	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>

**SPREAD DU CHEF**  
**EAN 54 200532 0639 9**  
**TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017**

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 Staphylococcen	$10^2$	$10^3$	$10^3$
Salmonella spp. (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	$10^2$