

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Cédric Decorte

Handelsnaam: **Droge worst**

Product : **Droge worst**

Producent: **Ambachtelijke Vleeswaren CD BVBA**
Industriepark 34
8730 Beernem
Tel: +32 (0) 50 79 10 49
Fax:+32 (0) 50 79 13 93

Erkenningsnummer FAVV : B558
E-mail : info@vleeswarencd.be
Website: www.vleeswarencd.be

1 Identificatie van het product

Beschrijving van het product

Grof gemalen mager varkensvlees in natuurdarm - gedroogd

Verpakt onder beschermende atmosfeer

Ja 50% N2 + 50% CO2

2 Ingrediëntenlijst

Varkensvlees (97%), zout, conserveermiddel: E250, specerijen, dextrose, antioxidant: E301.

3 Organoleptische eigenschappen

Smaak : Salamismaak
Kleur : Rood-bruin met witte korrel
Geur : Aromatisch
Textuur : Half grof gemalen

4 Bewaarvoorschriften

Bewaartemperatuur : **Max 18° C**
TGT-datum na verpakking = verpakkingsdatum + 60 dagen
TGT wordt vermeld op het etiket
Bewaarcondities : **Afschermen van sterk geurende producten**

5 Verpakking

Technologie : Gemodificeerde atmosfeer
Gasmengsel : 50% N2 + 50 %CO2
Omhulsel: Natuurdarm
Verpakt per: 145 g en 245 g
Verpakt in: Transparante folie, gastroschaal of vacuümzak

6 Fysicochemische eigenschappen

Vocht: **Niet gekend**
aw: **Niet gekend**
pH: **Niet gekend**

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Cédric Decorte

Handelsnaam: **Droge worst**

Product : **Droge worst**

7 Microbiologisch, Fysische en Chemische eigenschappen

Microbiologie	Doel	Einde TGT
Aëroob kiemgetal 30°C :	< 10 ⁴ kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Coliformen	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 10 ⁴ kve/g
Salmonella spp :	afwezig / 25 g	afwezig / 25 g
Listeria monocytogens	afwezig / 25 g	afwezig / 25 g

Fysische contaminanten:

Vrij van productvreemde objecten die een veiligheidsrisico kunnen inhouden.

Het product is niet onderworpen aan metaaldetectie, wel aan visuele inspectie tijdens het productieproces

Chemisch contaminaten

Vrij van chemische, productie-eigen contaminanten zoals smeermiddelen, R&O producten....

8 Allergenen

zie blz 3

9 Wettelijke bepalingen

Erkenningsnummer: B558
Bevroren: **NVT**

10 Transportvoorschriften

Bestuurder draagt: Propere witte werkkledij
Hoofddekse
Zuivere handen
Werkschoenen

Vrachtwagen moet proper zijn.

Vrachtwagen is gekoeld tot **max. 2 °C**.

11 Voedingswaarde bestemd voor vermelding op etiket B to C

Voedingswaarde gemiddeld per 100 g*:

Energie kJ	454
Energie kcal	109
Vetten	3
waarvan Verzadigde vetzuren	1,1
Koolhydraten	0,5
waarvan suikers	0,5
Eiwitten	19,9
Zout	2,2

* De gemiddelde voedingswaarde per 100g is gebaseerd op theoretische berekening.

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Cédric Decorte

Handelsnaam: **Droge worst**

Product : **Droge worst**

Wettelijke allergenen

Type	Aanwezig	Afwezig	Kan sporen bevatten van
Glutenbevattende granen		X	
Schaaldieren		X	
Eieren		X	
Vis		X	
Aardnoten		X	
Soja		X	
Melk		X	
Schaalvruchten (noten)		X	
Selderij		X	
Mosterd		X	
Sesamzaad		X	
Sulfiet (> 10 mg/kg of 10 mg/l)		X	
Lupine		X	
Weekdieren		X	

12 GGO verklaring

Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

Algemeen :

- 1) Is het beleid van uw bedrijf gericht op het vermijden van ingrediënten, additieven en/of aroma's¹ die afkomstig kunnen zijn van ggo's (genetisch gemodificeerde organismen)²? **ja**
- 2) Heeft u bij uw relevante toeleveranciers verklaringen en/of certificaten opgevraagd? **ja**

Productniveau :

Ondergetekende garandeert namens de directie dat er in boven vermeld product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven en/of aroma's¹ die afkomstig zijn van ggo's².

Ondergetekende :

Cédric Decorte

¹ Alle ingrediënten, additieven en aroma's, onafhankelijk van de aantoonbaarheid van DNA of eiwit. Verordening (EG) Nr. 1830/2003 breidt de etiketteringsvoorschriften uit met alle levensmiddelen geproduceerd van een ggo maar waarin geen DNA of eiwit van het ggo meer aantoonbaar is in het eindproduct (bijvoorbeeld soja-olie en soja lecithine gemaakt van gg-soja).

² Met ggo's worden alle genetisch gemodificeerde organismen bedoeld, dus niet alleen gg-soja en gg-maïs, maar bijvoorbeeld ook gg-bacteriën en schimmels en andere gg-gewassen.

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Cédric Decorte

Handelsnaam: **Droge worst**

Product : **Droge worst**

TOELICHTING OP GGO VERKLARING

Lijst van ingrediënten, additieven en aroma's die gemaakt kunnen zijn door of met ggo's :

1. Vetten en oliën : (niet gespecificeerde) oliën en vetten, plantaardige oliën en vetten, sojaolie, maïs(kiem)olie, koolzaadolie.
2. Maïseiwit & soja-eiwit : maïs*, sojabonen*, soja-eiwit*, sojameel*, sojabloem*, sojavlokken*, sojaschroot*, maïsmeel*, (niet gespecificeerd) meel/bloem*, maïsgries*, (natief) maïszetmeel*
3. Zoetmiddelen : maïsiroop/stroop, druivensuiker, glucose en mout(malt) siroop/stroop, maltodextrine, fructose, dextrose
4. Additieven en aroma's : E 101 (vitamine B2, riboflavine, lactoflavine), E 150 (karamel), E 153 (koolstof), E160a (bèta)caroteen, pro-vitamine A, retinol, carotenoïden), E160b (annato), E160d (lycopeen), E234 (nisine), E235 (natamycine), E270 (melkzuur), E300 (vitamine C (asorbinezuur)), E301 t/m E304 (ascorbaten), E306 t/m 309 (tocoferol/vitamine E), E320 (BHA), E321 (BHT), E322 (lecithine), E325 t/m E327 (lactaten), E330 (citroenzuur), E415 (xanthaangom), E459 (beta-cyclodextrien), E460 t/m E469 (celluloses), E470 (zouten van vetzuren), vetzuuresters (E471, E472a & b, E473, E475, E476, E479b), E570 (vetzuren), E481 (natriumstearoyl-2-lactylaate), E620 t/m E625 (glutaminezuur & glutamaten), E626 t/m 629 (guanylzuur & guanylaten), E630 t/m E633 (iosinezuur & inosinaten), E953 (isomalt), E 957 (thaumatine), E965 (maltitol), E1404 t/m 1451 (gemodificeerde zetmelen), aroma's, niet gespecificeerde emulgator/stabilisator.
5. Overig : vitamine B6 (pyridoxine), vitamine B12 (cyanocobalamine), vitamine D (calciferol), vitamine K (phylloquinone, menaquinone, menadione), hydrolysaten.

- NB :**
- . Al deze ingrediënten kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's zijn vervaardigd, maar dit is niet altijd het geval.
 - . Indien dit wel het geval is dan moeten de ingrediënten die hierboven met een * gemarkeerd zijn verplicht met de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde soja/maïs" op het etiket vermeld worden.
 - . Voor enkele andere ingrediënten (o.a. hydrolysaten) is nog omstrede of deze vermelding verplicht is. Voor de overige ingrediënten is een vermelding niet verplicht, maar ook deze kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's vervaardigd zijn.