

<b>VLEESWAREN DE BAETS</b> 	<b>Type kookworst</b> <b>kalfsworst natuurdarm</b>	<b>Versiedatum</b> : 20/12/2014 <b>Versienummer</b> : 5
	<b>I specificaties producten</b>	<b>Pagina</b> : 1 van 3
<b>Opsteller: Geert De Baets</b>	<b>Goedkeuring: Geert De Baets</b>	

1. Algemene gegevens	
Naam product:	Kalfsworst natuurdarm (ossezak)
Artikelnummer:	2003
EAN - code:	9990994002003
EEG - nummer:	B609
Leverancier:	Vleeswaren De Baets bvba
Adres:	Sleidinge-dorp 125-129
	9940 SLEIDINGE
Tel:	09 357 34 61
Fax:	09 357 65 13
E-mailadres:	info@vleeswarendebaets.be
Website:	www.vleeswarendebaets.be
Contactpersoon:	Geert De Baets

2. Productomschrijving
<p>Kalfsworst is bereid met 1e-keusgrondstoffen. We cutteren het varkensvlees en kalfsvlees fijn en brengen het op smaak met fijne kruiden. Het deeg vullen we in een ambachtelijke natuurdarm en roken we vakkundig goudgeel. Een kwalitatieve worst met een fijne smaak.</p>

3. Ingrediënten
<p>Varkensvlees 63 %, water, kalfsvlees 6 %, spek 6%, caseïnaten, zout, suikers, kruiden, fosfaten E450 AB, antioxidant E 301, conserveermiddel E250, smaakversterker E621.</p>

4. Chemische gegevens	
Parameters	richtwaarde
Eiwit (%)	10
Vet (%)	25
Vocht (%)	60
Zout (%)	2

5. Microbiologische gegevens		
parameter	Norm/g	Extra normen
TAK	< 10 <sup>3</sup>	-
Salmonella spp	afwezig in 25g	-
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	-

6. Opslag en houdbaarheid	
Temperatuur bij opslag	2 à 4 °C
Houdbaarheid	52 dagen af fabriek

<b>VLEESWAREN DE BAETS</b> 	<b>Type kookworst</b> <b>kalfsworst natuurdarm</b>	<b>Versiedatum</b> : 20/12/2014 <b>Versienummer</b> : 5
	<b>I specificaties producten</b>	<b>Pagina</b> : 2 van 3
<b>Opsteller: Geert De Baets</b>	<b>Goedkeuring: Geert De Baets</b>	

<b>7. Verpakking</b>	
Netto gewicht	ca. 3,5 kg
Soort Verpakking	vacuüm

<b>8. Allergenen en gmo</b>	
GMO-status	Het product is GMO-vrij
Allergenen	Zie tabel

#### ALLERGENENLIJST IN OVEREENSTEMMING MET EU 2003/89

	Aanwezig	Aanwezig op de lijn	Aanwezig op de site
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, haver, spelt en kamut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aardnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Melkeiwit	x	x	x
Schaalvruchten (amandelen, hazel-, wal-, cashew-, pecan-, para-, pistache-, macadamianoten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwavel dioxide en sulfieten (E 220 tot E227) , meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

We nemen alle nodige maatregelen om kruiscontaminatie te vermijden tussen de grondstoffen en tijdens de productie.

<b>9. Vreemde voorwerpen</b>	
Automatische detectie (zeef, metaaldetector, ...)	nee
Controle bij de leverancier van grondstoffen	volgens geactualiseerde inventaris
Visuele controles	ja

<b>10. Bestraling</b>	
Bestralingsrisico in en rond de productieomgeving?	nee
Controle bij de leverancier van grondstoffen: we aanvaarden geen vlees met risico op bestraling	volgens geactualiseerde inventaris

<b>11. Voedingswaarde - per 100 g - binnenkort beschikbaar</b>			
energie	kJ/kcal	vetten	g
eiwitten	g	Waaronder verzadigde vetzuren	g
zout	g	koolhydraten	g
		Waaronder suikers	g

VLEESWAREN DE BAETS 	Type kookworst kalfsworst natuurdarm	Versiedatum : 20/12/2014 Versienummer : 5
	<b>I specificaties producten</b>	Pagina : 3 van 3
Opsteller: Geert De Baets	Goedkeuring: Geert De Baets	

12. Verklaring referentie-innames van een gemiddelde volwassene - binnenkort beschikbaar							
	Per 100 g	% RI	RI		Per 100 g	% RI	RI
energie	kJ/kcal g		8400 kJ/2000 kcal	vetten	g		70 g
eiwitten	g		50 g	Waaronder verzadigde vetzuren	g		20 g
zout	g		6 g	koolhydraten	g		260 g
				Waaronder suikers	g		90 g

Datum:	Goedgekeurd door zaakvoerder
20/12/2014	