



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 1/2
Datum : 16/07/2014
Versie : 6
Opgemaakt door : CB

BACON GRILL

1. Algemene gegevens

Bacon grill	art nr 302
GTIN – code	95410512030224
Intrastat – nr	0210 19 81
Bewaartemperatuur	max. 4 °C
Houdbaarheid bij levering	42 dagen
EEG-nr	B808
Bedrijf	ERNELL
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE
Tel	0032(0)3 771 47 01
Fax	0032(0)3 771 49 86
E-mail	kwaliteit@ernell.be

2. Productomschrijving

De mooi opgesneden en ontvette ruggen met lichte ketting worden kruidig gepekeld en gemasseerd. Daarna wordt het product gerookt, gekookt en gegrild.

3. Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees (91%), water, voedingszuur: kaliumlactaat, zout, glucosestroop, antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat, ascorbinezuur, stabilisator: difosfaat, varkens eiwit, natuurlijk aroma, conserveermiddel: natriumnitriet, gistextract, rookaroma, gehydrolyseerd plantaardig SOJAEIWIT, aroma.

4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	gehalte
Energetische waarde - kJ	425
- kcal	101
vetten (g)	2,2
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,85
koolhydraten (g)	0,7
-waarvan suikers (g)	0,6
Eiwitten	19,6
Zout (g)	2,1

5. Verpakking

netto gewicht / stuk	2,2 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	250X120X75	mm	aantal stuks	10	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 2/2
Datum : 16/07/2014
Versie : 6
Opgemaakt door : CB

6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervalddag
Totaal aerob kiemgetal/g	$< 1. 10^3$	$< 1. 10^6$
Lactobacillen/g	$< 1. 10^2$	$< 1. 10^7$
E.coli/g	< 10	< 50
Anaer sulfietreducerders/g	< 100	< 1000
Staphylococcus aureus/g	< 100	< 1000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 0,01 g

7. Allergeneninformatie : Volgens Richtlijnen 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE

product: + = bevat - = vrij van ? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	-	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten uitgedrukt als SO ₂ (> 10 ppm)	-
6	Soja	+	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren	-

Andere ingrediënten en hun afgeleiden

1	Melkeiwit	-	17	Peulvruchten	-
2	Lactose	-	18	Noten	-
3	Ei	-	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	+	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	+	21	Pindaolie	-
6	Gluten	-	22	Sesam	-
7	Tarwe	-	23	Sesamololie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	-
9	Rundvlees	-	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	+	31	Koriander	-
11	Kippenvlees	-	32	Selderij	-
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Mais	-	36	Mosterd	-
15	Cacao	-			

8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

9. Metaaldetectie

Dit artikel wordt niet metaal gedetecteerd (gebaseerd op risico-analyse HACCP).

10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.