

Hamboerke nv	<u>Productspecificatie</u> Houthakkersspek	Versie: h Datum: 14/11/14 Pagina 1 van 2
-------------------------	---	---

Fabrikant	NV Meat Supply Kaarderslaan 4 9160 Lokeren Tel: 09/348.45.09 Fax: 09/348.01.36 E-mail: sales@hamboerke.be Web-site: www.hamboerke.be																		
Samenstelling	Varkensvlees (België) Zout Dextrose Glucosestroop Specerijen Kruiden Aroma's (o.a. soja) Antioxidant: E301, E331 Conserveermiddel: E250, E262 Rookaroma 102g gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product																		
Beschrijving	Gebakken mager buikspek bestrooid met kruiden. Voor het bakproces werd dit spek licht gerookt. Weinig snijverlies Ideaal voor catering, bereide gerechten, barbecue, broodbeleg...																		
Verpakking Omverpakking Palletisatie	Vacuüm verpakt Geen 15 stuks / bak ; 4 bakken / slag ; 5 slagen / pallet																		
Gewicht	Variabel (± 1,5 kg)																		
Houdbaarheid Bewaringstemperatuur	Max. 42 dagen in de ongeopende verpakking Max. + 4°C																		
Voedingswaarde / 100g	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Vetstoffen</td><td style="text-align: right;">27,5 %</td></tr> <tr><td>Verzadigde vetzuren</td><td style="text-align: right;">10,18 %</td></tr> <tr><td>Eiwit</td><td style="text-align: right;">16,2 %</td></tr> <tr><td>Koolhydraten</td><td style="text-align: right;">0,8 %</td></tr> <tr><td>Suikers</td><td style="text-align: right;">0,8 %</td></tr> <tr><td>Zout</td><td style="text-align: right;">2 %</td></tr> <tr><td>KJ</td><td style="text-align: right;">1290 / 100g</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td style="text-align: right;">312 / 100g</td></tr> </table>			Vetstoffen	27,5 %	Verzadigde vetzuren	10,18 %	Eiwit	16,2 %	Koolhydraten	0,8 %	Suikers	0,8 %	Zout	2 %	KJ	1290 / 100g	Kcal	312 / 100g
Vetstoffen	27,5 %																		
Verzadigde vetzuren	10,18 %																		
Eiwit	16,2 %																		
Koolhydraten	0,8 %																		
Suikers	0,8 %																		
Zout	2 %																		
KJ	1290 / 100g																		
Kcal	312 / 100g																		
EAN13-code	5411399800099																		
Bestraling	Geen enkel ingrediënt werd bestraald																		

Microbiologische normen	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	10 ²	10 ³	10 ⁷
Enterobacteriaceae	5 x 10 ¹	5 x 10 ²	n.v.t.
E coli	<10 ¹	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	geen visuele

Hamboerke nv	<u>Productspecificatie</u>	Versie: h
	Houthakkersspek	Datum: 14/11/14
		Pagina 2 van 2

Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	schimmelgroei 10 ³
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵
Sulfietreducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonella spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	<10 ²

ALLERGIE-INFORMATIE

Component	+ / - / ?	Component	+ / - / ?
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)	-	Lactose	-
Schaaldieren en weekdieren	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-
Eieren	-	Selderij	-
Vis	-	Mosterd	-
Aardnoten	-	Sesamzaad	-
Soja	+	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter als SO ₂	-
Melk	-	Lupine	-

GMO-INFORMATIE

GMO-vrij	+
GMO-vrij IP	-
Gemaakt van gen. gemodificeerd soja	-
Gemaakt van gen. gemodificeerd mais	-
Geproduceerd met enzymen van GM-micro-organismen	-
Bevat detecteerbaar GM DNA	-
Declaratie als GMO	-
Bevat GM micro-organismen	-

Opmerking:

Wij bevestigen, dat de afgenomen artikelen in ongeopende toestand en volgens onze opslagvoorschriften met betrekking tot het onderzoekstijdstip en onze gebruikte controlemethodes en onderzoeken, voldoen aan de bepalingen van het Europese levensmiddelenrecht.

Wij garanderen, dat dit product receptuurmatig geen van de met “-“ aangeduide bestanddelen bevat. Wij kunnen echter niet uitsluiten dat er vooraf bij de toeleveranciers of bij de productie in huis een niet vermijdbare kruiscontaminatie met allergene bestanddelen plaatsvindt.