

Artikelnummer: 13396

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:	GENOVA SALAMI MA 1,6KG*10/E18			
Bewaartemperatuur:	7 °C	EAN-Code:	5410916058166	
Houdbaarheid:	56 dagen			
EG - nummer:	B280			
Bedrijf:	CHAMPLON. Imperial Meat Products, V			
Adres:	Route de la Barrière 72			
	6971 Champlon - Tenneville			
Tel:	09/370.02.11	Fax:	09/372.50.00	
2. Identieke artikelnummers				
13385; 13386; 13387; 13388; 13389; 13390; 13391; 13392; 13393; 13394; 13395; 13397; 13398; 13399; 16292;				
3. Bijkomende productinformatie				
Gebruiksaanwijzing: Verwijder het velletje voor consumptie.				
4. Ingrediënten				
Varkensvlees, Zout, MELKpoeder, Dextrose, Maltodextrine, Specerijen, Kruiden, Specerijextracten, Kruidenextracten, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Oppervlaktebehandeling: Kleurstof: E170, Conserveermiddel: E202				
5. QUID				
100g product bereid uit 132g vlees				
6. Opmerkingen				
Imperial Meat Products garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestraling of op basis van genetisch gemodificeerde organismen (GGO) (volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003).				
7. Nutritionele gegevens (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	per 100g	per portie	% RI*	RI*
Portiegrootte (g)		25		
Energie				
-kJ	1520	380	-	8400
-kcal	366	92	5	2000
Vetten (g)	30	7.5	11	70
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	11	2.9	14	20
Koolhydraten (g)	0.1	<0.1	<1	260
- waarvan suikers (g)	0.1	<0.1	<1	90
Eiwitten (g)	24	6.0	12	50
Zout (g)	3.6	0.90	15	6

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Artikelnummer: 13396

8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	Min	Gehalte	Max	Methode
Vocht (g)	36	40	44	AFNOR NF 04-401
Eiwitten (g)	22	24	26	AFNOR NF V04-407
Vetten (g)	26	30	34	AOAC ASN 3127
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	-	11	-	Berekening
Koolhydraten (g)	-	0.1	0.4	Berekening
- waarvan suikers (g)	-	0.1	0.4	Enzymatisch
- waarvan zetmeel (g)	-	<0.1	0.3	Enzymatisch
Vezels (g)	-	-	-	Berekening
Zout (g)	3.1	3.6	4.1	Berekening
Natrium (mg)	1241	1441	1641	AAS
As (g)	-	4.6	5.1	Gravimetrisch
Nitriet (ppm)	-	2	<50 ppm	Colorimetrisch
Nitraat (ppm)	-	230	<250 ppm	Enzymatisch
pH	5.5	5.7	5.9	pH-meter
aw-waarde	-	0.920	0.940	Kryometer
Collageen (g)	-	3.1	3.8	Colorimetrisch
Fosfaat (g)	-	0.5	0.6	Colorimetrisch
Federgetal (g)	-	1.7	-	Berekening
P-Getal (g)	-	2.2	-	Berekening
9. Microbiologische gegevens (CFU/g)				
Parameter	Norm	Tolerantie	Methode	
Totaal aëroob kiemgetal	-	-	AFNOR BIO 12/35 -05/13	
Enterobacteriaceae	< 1.10 ²	< 1.10 ³	AFNOR 3M01/6-09/97	
Staphylococcus aureus	< 1.10 ²	< 1.10 ³	AFNOR V08-057-1	
Salmonella spp	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	AFNOR BIO-12/32-10/11	
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	< 1.10 ² /g	AFNOR BIO-12/9-07/02	
Lactobacillus spp.	-	-	Tempo®	

Artikelnummer: 13396

10. Allergenen-informatie	
+ = bevat / - = vrij van / ? = kan sporen bevatten door mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting	
Verplicht te etiketteren (volgens richtlijn 2000/13/EG):	
1. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren	-
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's (aardnoten)	-
6. Soja en producten op basis van soja	-
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
7a. Melkeiwit	+
7b. Lactose	+
8. Noten (schaalvruchten) en producten op basis van noten (schaalvruchten)	-
9. Selderij en producten op basis van selderij	-
10. Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten uitgedrukt als SO ₂ (> 10 ppm)	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
11. Verpakking	
Netto gewicht:	1.573 KG
Afmetingen (H x L x B):	-
Verpakkingscondities:	- verpakt onder beschermende atmosfeer
	- vacuüm verpakt
	- niet verpakt
	Cellofaan overige
	Fost Plus-lidnr: 002027
	Val-I-Pack-lidnr: 1100214618
	DSD-lidnr: 2420905
	Voor vrijgave
	Naam Els Rutsaert
	Functie QA/Food Safety Mangaer
	Datum 05/14
	Handtekening 