

Artikelnummer: 13913

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:	MA MARC ZL 225G*12/222			
Bewaartemperatuur:	18 °C	EAN-Code:	5410916000042	
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				
12035; 13914; 13915; 13916; 13917;				
3. Bijkomende productinformatie				
Behandeling: gerookt; Gebruiksaanwijzing: Verwijder het velletje voor consumptie.				
4. Ingrediënten				
Varkensvlees, Zout, Maltodextrine, Specerijen, Kruiden, Antioxidant: E301; Kleurstof: Natuurlijk cochenillerood; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rook, Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E235. Kan sporen bevatten van: Melk				
5. QUID				
100g product bereid uit 141g 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)		30		
Energie				
-kJ	1648	494	-	8400
-kcal	397	119	6	2000
Vetten (g)	33	10	14	70
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	13	3.8	19	20
Koolhydraten (g)	0.1	<0.1	<1	260
- waarvan suikers (g)	0.1	<0.1	<1	90
Eiwitten (g)	25	7.5	15	50
Zout (g)	4.1	1.2	20	6

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

Artikelnummer: 13913

8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	Min	Gehalte	Max	Methode
Vocht (g)	31	35	39	AFNOR NF 04-401
Eiwitten (g)	23	25	27	AFNOR NF V04-407
Vetten (g)	29	33	37	AOAC ASN 3127
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	-	13	-	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)	3.6	4.1	4.6	Berekening
Natrium (mg)	1431	1631	1831	AAS
As (g)	-	5.3	5.8	Gravimetrisch
Nitriet (ppm)	-	2	<50 ppm	Colorimetrisch
Nitraat (ppm)	-	166	<250 ppm	Enzymatisch
pH	4.7	4.9	5.1	pH-meter
aw-waarde	-	0.900	0.920	Kryometer
Collageen (g)	-	3.5	4.2	Colorimetrisch
Fosfaat (g)	-	0.5	0.6	Colorimetrisch
Federgetal (g)	-	1.4	-	Berekening
P-Getal (g)	-	2.0	-	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	AFNOR BIO-12/9-07/02	
Lactobacillus spp.	-	-	Tempo®	

