

Artikelnummer: 14171


| 1. Algemene Gegevens | | | | |
|--|----------------------------------|------------|---------------|------|
| Naam Product: | GROTE HONGROIS IM 3,27KG*6/E18 | | | |
| Bewaartemperatuur: | 7 °C | EAN-Code: | 5411328090102 | |
| Houdbaarheid: | 56 dagen | | | |
| EG - nummer: | B117 | | | |
| Bedrijf: | IMPERIAL. Imperial Meat Products | | | |
| Adres: | Grote Baan 200 | | | |
| | 9920 LOVENDEGEM | | | |
| Tel: | 09/370.02.11 | Fax: | 09/372.50.00 | |
| 2. Identieke artikelnummers | | | | |
| 11788; 14161; 14162; 14163; 14164; 14165; 14166; 14167; 14168; 14169; 14170; 14172; 14173; 16166; 16349; 16350; 16478; | | | | |
| 3. Bijkomende productinformatie | | | | |
| Behandeling: gerookt; Gebruiksaanwijzing: Verwijder het velletje voor consumptie. | | | | |
| 4. Ingrediënten | | | | |
| Varkensvlees, Rundvlees, Zout, Glucosestroop, Dextrose, Specerijen, Kruidenextracten, Look, Varkenshemoglobine, Antioxidant: E301; Kleurstof: Natuurlijk cochenillerood; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rook, Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van: Mosterd, Selderij, Melk | | | | |
| 5. QUID | | | | |
| 100g product bereid uit 125g 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 | 1436 | 359 | - | 8400 |
| -kcal | 347 | 87 | 4 | 2000 |
| Vetten (g) | 30 | 7.4 | 11 | 70 |
| - waarvan verzadigde vetzuren (g) | 11 | 2.8 | 14 | 20 |
| Koolhydraten (g) | 0.2 | <0.1 | <1 | 260 |
| - waarvan suikers (g) | 0.2 | <0.1 | <1 | 90 |
| Eiwitten (g) | 19 | 4.8 | 10 | 50 |
| Zout (g) | 3.4 | 0.86 | 14 | 6 |

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

Artikelnummer: 14171

| 8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product) | | | | |
|--|---------------------|---------------------|------------------------|------------------|
| Parameter | Min | Gehalte | Max | Methode |
| Vocht (g) | 42 | 46 | 50 | AFNOR NF 04-401 |
| Eiwitten (g) | 17 | 19 | 21 | AFNOR NF V04-407 |
| Vetten (g) | 26 | 30 | 34 | AOAC ASN 3127 |
| - waarvan verzadigde vetzuren (g) | - | 11 | - | Berekening |
| Koolhydraten (g) | - | 0.2 | 0.5 | Berekening |
| - waarvan suikers (g) | - | 0.2 | 0.5 | Enzymatisch |
| - waarvan zetmeel (g) | - | <0.1 | 0.3 | Enzymatisch |
| Vezels (g) | - | - | - | Berekening |
| Zout (g) | 2.9 | 3.4 | 3.9 | Berekening |
| Natrium (mg) | 1170 | 1370 | 1570 | AAS |
| As (g) | - | 4.5 | 5.0 | Gravimetrisch |
| Nitriet (ppm) | - | 2 | <50 ppm | Colorimetrisch |
| Nitraat (ppm) | - | 118 | <250 ppm | Enzymatisch |
| pH | 4.6 | 4.8 | 5.0 | pH-meter |
| aw-waarde | - | 0.930 | 0.950 | Kryometer |
| Collageen (g) | - | 1.7 | 2.4 | Colorimetrisch |
| Fosfaat (g) | - | 0.5 | 0.6 | Colorimetrisch |
| Federgetal | - | 2.4 | - | Berekening |
| P-Getal | - | 2.6 | - | 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® | |

Artikelnummer: 14171

| 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: | 3.268 KG | |
| Afmetingen (H x L x B): | 100 x 430 x 100 | |
| Verpakkingscondities: | X | verpakt onder beschermende atmosfeer |
| | - | vacuüm verpakt |
| | - | niet verpakt |
| | - | overige |
| | Fost Plus-lidnr: | 002027 |
| | Val-I-Pack-lidnr: | 1100214618 |
| | DSD-lidnr: | 2420905 |
| | | |
| | | Voor vrijgave |
| | | Naam Els Rutsaert |
| | | Functie QA/Food Safety Mangaer |
| | | Datum 07/14 |
| | | Handtekening  |