

Artikelnummer: 14403

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:	JONGE COBOURG EXTRA ZOET (9378EXC0118001)			
Bewaartemperatuur:	7 °C	EAN-Code:	5411328093783	
Houdbaarheid:	70 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				
14391; 14392; 14393; 14394; 14395; 14396; 14397; 14398; 14399; 14400; 14401; 14402; 14404; 14405; 14406; 14407; 16183; 16494; 16814;				
3. Bijkomende productinformatie				
Behandeling: gerookt;				
4. Ingrediënten				
Varkensvlees, Zout, Zuurteregelaar: E326; Dextrose, Kruiden (SELDERIJ), Aroma, Conserveermiddel: E250, E252; Rook, Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd				
5. QUID				
100g product bereid uit 130g 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	860	215	-	8400
-kcal	206	52	3	2000
Vetten (g)	12	3.1	4	70
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	4.6	1.2	6	20
Koolhydraten (g)	0.5	0.1	<1	260
- waarvan suikers (g)	0.5	0.1	<1	90
Eiwitten (g)	24	5.9	12	50
Zout (g)	4.4	1.1	18	6

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

Artikelnummer: 14403

## 8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product)

Parameter	Min	Gehalte	Max	Methode
Vocht (g)	53	57	61	AFNOR NF 04-401
Eiwitten (g)	22	24	26	AFNOR NF V04-407
Vetten (g)	-	12	16	AOAC ASN 3127
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	-	4.6	-	Berekening
Koolhydraten (g)	-	0.5	0.8	Berekening
- waarvan suikers (g)	-	0.5	0.8	Enzymatisch
- waarvan zetmeel (g)	-	<0.1	0.3	Enzymatisch
Vezels (g)	-	-	-	Berekening
Zout (g)	3.4	4.4	5.4	Berekening
Natrium (mg)	1370	1770	2170	AAS
As (g)	-	6.5	7.5	Gravimetrisch
Nitriet (ppm)	-	12	<50 ppm	Colorimetrisch
Nitraat (ppm)	-	105	<250 ppm	Enzymatisch
pH	5.7	5.9	6.1	pH-meter
aw-waarde	-	0.940	0.960	Kryometer
Collageen (g)	-	1.5	2.2	Colorimetrisch
Fosfaat (g)	-	0.5	0.6	Colorimetrisch
Federgetal (g)	-	2.4	-	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 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>3</sup>	AFNOR 3M01/6-09/97
Staphylococcus aureus	< 1.10 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>3</sup>	AFNOR V08-057-1
Salmonella spp	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	AFNOR BIO-12/32-10/11
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	< 1.10 <sup>2</sup> /g	AFNOR BIO-12/9-07/02
Lactobacillus spp.	-	-	Tempo®

Artikelnummer: 14403

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 <sub>2</sub> (> 10 ppm)	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
11. Verpakking	
Netto gewicht:	4 KG
Afmetingen (H x L x B):	120 x 240 x 170
Verpakkingscondities:	- verpakt onder beschermende atmosfeer
	X 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: 05/14
	Handtekening: 