

Artikelnummer: 15409

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:		APOSTELBROOD RS 2,3KG*2/204		
Bewaartemperatuur:		12 °C	EAN-Code:	5411328090355
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				
14205; 14207; 14208; 14209; 15410; 16481;				
3. Bijkomende productinformatie				
Behandeling: gerookt;				
4. Ingrediënten				
Varkensvlees, Zout, MELKeiwit, Glucosestroop, Maltodextrine, Specerijen (MOSTERD), Kruiden, Kruidenextracten, Antioxidant: E301; Kleurstof: Natuurlijk cochenillerood; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rook, Ommanteling: Peper, Water, Varkensgelatine, Zout, Plantaardig vet (palm), Conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van: Selderij				
5. QUID				
100g product bereid uit 115g vlees en 5g peper				
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: 15409

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: 15409

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:	2.282 KG	
Afmetingen (H x L x B):	90 x 220 x 110	
Verpakkingscondities:	-	verpakt onder beschermende atmosfeer
	-	vacuüm verpakt
	-	niet verpakt
	Netje	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

