

Artikelnummer: 16243

| 1. Algemene Gegevens  |   |            |               |      |
|---|---|------------|---------------|------|
| Naam Product:   | DIS MICKEY&FRIENDS HESP DELI 2*600G/419 |            |               |      |
| Bewaartemperatuur:  | 4 °C                                    | EAN-Code:  | 5411328180254 |      |
| Houdbaarheid:   | 56 dagen                                |            |               |      |
| EG - nummer:  | B834                                    |            |               |      |
| Bedrijf:  | CORNBY. Imperial Meat Products, V       |            |               |      |
| Adres:  | Akkerhage 6                             |            |               |      |
|   | 9000 GENT                               |            |               |      |
| Tel:  | 09/370.02.11                            | Fax:       | 09/372.50.00  |      |
| 2. Identieke artikelnummers   |   |            |               |      |
| 16244; 18436;   |   |            |               |      |
| 3. Bijkomende productinformatie   |   |            |               |      |
|   |   |            |               |      |
| 4. Ingrediënten   |   |            |               |      |
| Varkensvlees (79%), Water, Inuline, Zout, TARWEzetmeel, Specerijen, Specerijextracten, Aroma, Stabilisator: E450; Kleurstof: Natuurlijk cochenillerood; Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250. Kan sporen bevatten van: Melk, Ei, Mosterd |   |            |               |      |
| 5. QUID   |   |            |               |      |
| Zie 3.  |   |            |               |      |
| 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)   |   | 60         |               |      |
| Energie   |   |            |               |      |
| -kJ   | 679                                     | 407        | -             | 8400 |
| -kcal   | 163                                     | 98         | 5             | 2000 |
| Vetten (g)  | 10                                      | 6.1        | 9             | 70   |
| - waarvan verzadigde vetzuren (g)   | 3.8                                     | 2.3        | 11            | 20   |
| Koolhydraten (g)  | 3.8                                     | 2.3        | <1            | 260  |
| - waarvan suikers (g)   | 0.9                                     | 0.5        | <1            | 90   |
| Eiwitten (g)  | 12                                      | 7.0        | 14            | 50   |
| Zout (g)  | 1.8                                     | 1.1        | 18            | 6    |

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

Artikelnummer: 16243

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

| Parameter                         | Min | Gehalte | Max      | Methode          |
|-----------------------------------|-----|---------|----------|------------------|
| Vocht (g)                         | 65  | 68      | 71       | AFNOR NF 04-401  |
| Eiwitten (g)                      | 9.6 | 12      | 14       | AFNOR NF V04-407 |
| Vetten (g)                        | 7.1 | 10      | 13       | AOAC ASN 3127    |
| - waarvan verzadigde vetzuren (g) | -   | 3.8     | -        | Berekening       |
| Koolhydraten (g)                  | -   | 3.8     | 4.3      | Berekening       |
| - waarvan suikers (g)             | -   | 0.9     | 1.4      | Enzymatisch      |
| - waarvan zetmeel (g)             | -   | 2.9     | 3.4      | Enzymatisch      |
| Vezels (g)                        | -   | 5       | -        | Berekening       |
| Zout (g)                          | 1.6 | 1.8     | 2.0      | Berekening       |
| Natrium (mg)                      | 628 | 708     | 788      | AAS              |
| As (g)                            | -   | 2.9     | 3.1      | Gravimetrisch    |
| Nitriet (ppm)                     | -   | 18      | <100 ppm | Colorimetrisch   |
| Nitraat (ppm)                     | -   | 38      | <250 ppm | Enzymatisch      |
| pH                                | 5.8 | 6.0     | 6.2      | pH-meter         |
| aw-waarde                         | -   | 0.975   | 0.985    | Kryometer        |
| Collageen (g)                     | -   | 2.2     | 2.7      | Colorimetrisch   |
| Fosfaat (g)                       | -   | 0.5     | 0.6      | Colorimetrisch   |
| Federgetal (g)                    | -   | 5.9     | -        | Berekening       |
| P-Getal (g)                       | -   | 4.3     | -        | Berekening       |

## 9. Microbiologische gegevens (CFU/g)

| Parameter               | Norm                | Tolerantie          | Methode                |
|-------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| Totaal aëroob kiemgetal | < 1.10 <sup>3</sup> | < 1.10 <sup>4</sup> | 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       | Afwezig / 25g       | AFNOR BIO-12/9-07/02   |
| Lactobacillus spp.      | < 1.10 <sup>3</sup> | < 1.10 <sup>4</sup> | Tempo®                 |

Artikelnummer: 16243

**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:          | 1.2 KG            |                                      |
| Afmetingen (H x L x B): | -                 |                                      |
| 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 |  |