

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11400
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE NOOTHAM GEBAKKEN	Datum: 27-06-2014 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

NOOTHAM GEBAKKEN

Productcode: 11400
EAN-code: 9541403511400
Stukgewicht: ± 1.3 KG
Snijvlak: H ± 10 cm
 B ± 13 cm
 L ± 15 cm

Noot van de hesp, gerookt-gekookt-gebakken

2. INGREDIENTEN *(volgens FIC)*

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 118g. Ingrediënten: varkensvlees, water, zout, glucosestroop, dextrose, aroma's, conserveermiddelen: E250-E262, antioxidanten: E300-E301-E330-E331, smaakversterker: E621, stabilisatoren: E451-E450.

Viande pour 100g de produit fini: 118g. Ingrédients: viande de porc, eau, sel, sirop de glucose, dextrose, arômes, conservateurs: E250-E262, antioxygènes: E300-E301-E330-E331, exhausteur de goût: E621, stabilisants: E451-E450.

3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie	496 kJ / 118 kcal
Vetten/ Lipides	2,9 g
waarvan verzadigd vet / dont ac. gras.sat.	1 g
Koolhydraten/ Glucides	1 g
waarvan suikers/ dont sucres	0,8 g
Eiwitten/ Protéines	22 g
Zout/ sel	2,0 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11400
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE NOOTHAM GEBAKKEN	Datum: 27-06-2014 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 3G : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	10^3	10^4	10^6 (a)
Melkzuurbacteriën (c)	10^2	10^3	10^7
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	$<10^1$	5×10^1	5×10^1
Coagulase positieve staphylococcen	10^2	10^3	10^3
Sulfietreducerende clostridia	10^2	10^3	10^5
<i>Bacillus cereus</i>	10^2	10^3	10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw.in 25 g	afw.in 25 g	10^2

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT $> 10^7$ kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: microbiologische richtwaarden opgesteld door LFMFP-UGent – juli 2010.

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING

Vacuüm. Verpakking conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

Koel bewaren: tussen 0°C – 7°C .

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket).

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Na openen zo snel mogelijk verwerken.

Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. GGO-status

Volgens EU verordening 1829-1830/2003 is er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

8. METAALDETECTIE

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11400
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE NOOTHAM GEBAKKEN	Datum: 27-06-2014 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

9. Allergeneninformatie / LeDa LIJST

	recept zonder (Z)	recept met (M)	kan sporen bevatten (recept zonder) (K)	onbekend (0)
wettelijke allergenen				
1.1 Tarwe	Z			
1.2 Rogge	Z			
1.3 Gerst	Z			
1.4 Haver	Z			
1.5 Spelt	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten	Z			
2.0 Schaaldieren	Z			
3.0 Ei	Z			
4.0 Vis	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0 Soja	Z			
7.0 Koemelk	Z			
8.1 Amandelen	Z			
8.2 Hazelnoten	Z			
8.3 Walnoten	Z			
8.4 cashewnoten	Z			
8.5 Pecannoten	Z			
8.6 Paranoten	Z			
8.7 Pistachenoten	Z			
8.8 Macadamianoten	Z			
8. noten (schaalvruchten)	Z			
9.0 Selderij	Z			
10.0 Mosterd	Z			
11.0 Sesam	Z			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm	Z			
13.0 Lupine	Z			
14.0 Weekdieren	Z			
aanvullende allergenen				
lactose	Z			
cacao	Z			
Glutamaat (E620 – E625)		M		
kippenvlees	Z			
koriander	Z			
maïs (dextrose)		M		
peulvruchten	Z			
rundvlees	Z			
varkensvlees		M		
wortel	Z			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11400
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE NOOTHAM GEBAKKEN	Datum: 27-06-2014 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 4/4

* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

10. GOEDKEURING KLANT

Naam: Firmanaam:

Functie:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd')

.....

Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.