

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-20700
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

GEZOUTEN SPEK

Stukgewicht: ± 3,5 KG

Snijvlak: H ± 4 cm

B ± 20 cm

L ± 23 cm

Buikspek, op ambachtelijke wijze drooggezouten.

2. INGREDIENTEN

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 103g.

Ingrediënten: varkensvlees, zout, dextrose, antioxidanten: E300-E301-E316,

smaakversterker: E621, bewaarmiddelen: E250-E252

Viande pour 100g de produit fini: 103g.

Ingrédients : Viande de porc, sel, dextrose, antioxidants: E300-E301-E316, exhausteur de

goût: E621, conservateur: E250-E252

3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

3.1. Fysico-chemische kenmerken

analyse

Energetische waarde	:	+/- 270 kcal
		+/- 1130 kJ
Eiwit	:	+/- 19%
Vet	:	+/- 21,5%
Koolhydraten	:	< 0,5 %
Zout	:	+/- 3,5%
Vocht	:	+/- 57%
AW-waarde	:	> 0,95

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-20700
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 3H : Rauwe, zacht gezouten producten (NaCl < 8% op de waterfase), niet ingedroogd of $a_w > 0,95$ (gezouten/gerookt producten), al dan niet gerookt

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10^4	10^5	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Melkzuurbacteriën (b)	10^3	10^4	10^7
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelgroei
E.Coli	10^2	10^3	10^3
Coagulase positieve staphylococcen	10^2	10^3	10^3
<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 en/of micrococen gaat.

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

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING

Vacuüm.

Etiket met de volgende gegevens: produktnaam, naam en adres fabrikant, B-nr., houdbaarheidsdatum, ingrediëntenlijst, lotnummer, bewaartemperatuur.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

Transport tussen 0°C en 4°C.

Koel bewaren. In die omstandigheden, zolang de verpakking niet geopend of beschadigd wordt, kan een houdbaarheid gegarandeerd worden van 4 weken.

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 (vooral schimmelworst of kaas). 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 geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

8. Metaaldetectie

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-20700
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEZOUTEN SPEK	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

9. LeDa LIJST

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

