1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

GEROOKT SPEK ZONDER ZWOERD ZONDER KNARS
Productcode: 20712
Stukgewicht: ± 3.0 KG
Snijvlak: H ± 2.5-3 cm
B ± 18-20 cm
L ± 23 cm
Buikspek, ontbeend, zonder kraakbeen en zwoerd, licht gezouten, gerookt

2. INGREDIENTEN

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 118g.
Ingrediënten: varkensvlees, zout, dextrose, antioxidanten: E300-E301-E316, smaakversterker: E621, conserveermiddelen: E250-E252.

Viande pour 100g de produit fini: 118g. Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, antioxygènes: E300-E301-E316, exhausteur de goût: E621, conservateurs: 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

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 psychrotroof kiemgetal	10^4	10^5	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotroof 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
Salmonella spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
Listeria monocytogenes	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 micrococcen 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, gewicht, bewaartemperatuur, barcode

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

Transport tussen 0°C en 4°C.
Koel bewaren (0°C – 4°C). In die omstandigheden, zolang de verpakking niet geopend of beschadigd wordt, kan een houdbaarheid gegarandeerd worden van minstens 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 produkten op versneden worden (vooral schimmelworst of kaas). Bijkomende kruisbesmetting kan ontstaan wanneer op deze machine ook rauwe gezouten produkten versneden worden. 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

9. LeDa LIJST

productnaam	spek			
	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			

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.