

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-30701
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

FILET D' ANVERS

Productcode: 30701

Stukgewicht: +/- 2,5 Kg

Snijvlak: H Ø ± 10 cm

B Ø ± 13 cm

L ± 17 cm

Rundsfilet, gezouten en gerijpt, nadien gerookt

2. INGREDIENTEN (in dalende volgorde)

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 108g.

Ingrediënten: rundvlees, zout, dextrose, **melkeiwit**, conserveermiddelen E250-E252, antioxidanten: E300-E301-E316, smaakversterker: E621, stabilisatoren: E451-E450.

Viande pour 100g de produit fini: 108g.

Ingrédients: viande de boeuf, sel, dextrose, protéines du **lait**, conservateurs: E250-E252, antioxygènes: E300-E301-E316, exhausteur de goût: E621, stabilisants: E451-E450.

3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

3.1. Fysico-chemische kenmerken (typische analyse)

	<u>analyse</u>
Energetische waarde	: +/- 110 kcal +/- 460 kJ
Eiwit	: +/- 21%
Vet	: +/- 2,5%
Koolhydraten	: < 0,5 %
Zout	: +/- 4,7%
Vocht	: +/- 69,5%
AW-waarde	: > 0,95

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-30701
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	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 staphylococci	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 micrococci 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, bewaartemperatuur, lotnummer, gewicht

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 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 producten op versneden worden (vooral schimmelworst of kaas). Bijkomende kruisbesmetting kan ontstaan wanneer op deze machine ook rauwe gezouten producten 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

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-30701
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

9. LeDa LIJST

productnaam	Filet d'anvers			
	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			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-30701
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE FILET D'ANVERS 1/2</i>	Datum: 17-1-2012 Versie: 6
Opgemaakt door: AKV		Goedgekeurd door: KV
		Pag. : 4/4

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.