

<b>LUKA</b>	PROCESBEHEERSING	PS-QA-41100
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE KALFSWORST</i>	Datum: 16-11-2012 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

## 1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

### KALFSWORST

Productcode: 41100  
 Stukgewicht: 3 KG +/- 0.1 KG  
 Kaliber: 110  
 Fijngecutterde worst met kalfsvlees, afgevuld in gele darm

## 2. INGREDIENTEN

Ingrediënten: varkensvlees (51%), water, kalfsvlees (16%), **tarwe**zetmeel, kruiden en specerijen (bevat **mosterd** en **selderij**), zout, **melkeiwit**, dextrose, stabilisator: E450, smaakversterker, E621, antioxidanten E300-E301-E316-E330, conserveermiddel: E250-E252, kleurstof: E120

Ingrédients: viande de porc (51%), eau, viande de veau (16%), amidon de **blé**, épices et herbes (contient **moutarde** et **céleri**), sel, protéines du **lait**, dextrose, stabilisant: E450, exhausteur de goût: E621, antioxygènes: E300-E301-E316-E330, conservateurs: E250-E252, colorant: E120

## 3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

### 3.1. Fysico-chemische kenmerken

#### analyse

Energetische waarde	:	+/- 277 kcal
		+/- 1160 kJ
Eiwit	:	+/- 11%
Vet	:	+/- 25%
Koolhydraten	:	+/- 2%
Zout	:	+/- 2%
Vocht	:	+/- 61%

<b>LUKA</b>	PROCESBEHEERSING	PS-QA-41100
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE KALFSWORST</i>	Datum: 16-11-2012 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

### 3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

**CAT 3F : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd in de eindverpakking of onderworpen aan napasteurisatie of warm afgevuld (geen nabesmetting mogelijk of afdoding van nabesmetting)**

	<b>D(oel)</b>	<b>T(olerantie)</b>	<b>TGT-THT</b>
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal (a)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10 <sup>1</sup>	<10 <sup>1</sup>	<10 <sup>1</sup>
Sulfietreducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw.in 25 g	afw.in 25 g	10 <sup>2</sup>

(a) Totaal kiemgetal zal bestaan uit sporen en uitzonderlijk thermoresistente melkzuurbacteriën

## 4. VERPAKKING EN ETIKETTERING

Afgevuld in steriel darm.

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

## 5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

Transport tussen 0°C en 7°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

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 er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

## 8. Metaaldetector

Fe 1 mm  
Nfe 1,6 mm  
RVS 2 mm

<b>LUKA</b>	PROCESBEHEERSING	PS-QA-41100
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE KALFSWORST</i>	Datum: 16-11-2012 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

### 9. LeDa LIJST

productnaam	kalfsworst			
	recept zonder (Z)	recept met (M)	kan sporen bevatten (recept zonder) (K)	onbekend (0)
<b>wettelijke allergenen</b>				
1.1 Tarwe		X		
1.2 Rogge	X			
1.3 Gerst	X			
1.4 Haver	X			
1.5 Spelt	X			
1.6 kamut	X			
<b>1 Gluten</b>		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			
<b>8. noten (schaalvruchten)</b>	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			
<b>aanvullende allergenen</b>				
lactose		X		
cacao	X			
Glutamaat (E620 – E625)		X		
kippenvlees	X			
koriander		X		
maïs (dextrose)		X		
peulvruchten	X			
rundvlees		X		
varkensvlees		X		
wortel	X			

<b>LUKA</b>	PROCESBEHEERSING	PS-QA-41100
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE KALFSWORST</i>	Datum: 16-11-2012 Versie: 7
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.