



Specificatie Eindproduct

Grillworst met tuinkruiden 5x80g

Artikelnr : 402.403.0

Blad 1/4

Datum : 20/01/2020

1 Leverancier

Naam : NOYEN NV
Telefoon : 09/226.15.80
Fax : 09/227.82.91
E-mail : info@noyen.be
Adres : Noorwegenstraat 14
9940 Evergem

2 Ingrediënten

varkensvlees (66%), water, brood (**tarwebloem**, water, gist, gejodeerd zout), **melk**, **eieren**, zuurteregelaar E325, zout, varkensvet, specerijen en kruiden (**melkeiwit**, gemengde specerijen, conserveermiddel E262, plantaardig eiwit (**soja**), antioxidant E301, aroma (**selder**)), ajuin, peterselie (0.2%). Geproduceerd in een bedrijf waar ook **noten**, **mosterd**, **schaaldieren** en **weekdieren** worden verwerkt

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Barbecueworstje op basis van varkensvlees met tuinkruiden, afgevuld in een natuurdarm en nadien gepasteuriseerd.

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : Typische varkensvleessmaak met peterselietoets
Kleur : Bleek met stukjes peterselie
Geur : Fris, naar peterselie
Textuur : Fijn, zacht

3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : Ja
Gevoeligheden : Ferro : 2.5 mm
Non-Ferro : 3.0 mm
RVS : 3.5 mm

4. Bewaring :

4.1. Bewaar temperatuur : min = - 2 °C, max = + 4°C

4.4. Transporttemperatuur : max = + 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 16 dagen

5. Fysische kenmerken

5.1. gewichts/stukartikel : stuksartikel

5.2. Brutowicht : 420 g

5.3 Nettogewicht : 400 g

5.4. Diameter worst : 3.0 - 3.5 cm

5.5 Lengte worst : 10 - 13 cm

6. Verpakking (primaire) :

6.1. Technologie : ~~vacuüm~~- gemodificeerde atmosfeer —~~andere~~ :

6.2 Materiaal : kunststof dieptrekbakje

6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : 4 cm
breedte : 15.5 cm
lengte : 20 cm

6.3. Aantal stuks per verpakking : 5 stuks

7 Leveringsinfo

7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard

7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen

7.3 EAN-code : (01)05412704004034(15)JJMMDD

7.4 Intrastat-goederencode : 16010099

8. Nutritionele samenstelling :

Analyse per 100 g (tolerantie 10%) :

Nutritieve waarde :	221	Kcal/ 919 kJ
Eiwitten :	12	
Koolhydraten :	5,9	
Suikers	3	
Vet :	16,4	
Verz vetten	6,40	
Zout	2,25	

9. Gebruik

Bereidingswijze : verhitten in de pan op een zacht vuurtje of op de barbecue

Na opening beperkt houdbaar.

10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. F. Devliegere, "Microbiological guidelines", Universiteit Gent - februari 2018

CAT 2 D 'Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting'

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^4$	$3 \cdot 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^4$	$3 \cdot 10^6$ (a)
Sulfietreducerende clostridia	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^5$
Psychrotrofe melkzuurbacteriën (c)	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^7$
Gisten	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^5$
Schimmels	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10	5×10^2	Nvt
<i>E.coli</i>	< 10	< 5×10	< 5×10
Coagulase positieve staphylococcen	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$
<i>Bacillus cereus</i>	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	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 (e)		10^2

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van $10^6/g$ 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 $> 10^7/g$ mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

(d): Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidsstermijn – dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de richtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.

(e): Indien door de producent niet kan aangetoond worden in welke mate er uitgroei kan optreden van *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidsperiode van het betreffende product, in de vooropgestelde bewaarcondities, dan moet de doelwaarde - afwezigheid in 25g – aangehouden worden en is er op dag van productie geen tolerantie mogelijk.

(f): Deze tolerantienorm geldt enkel indien *Listeria monocytogenes* omwille van intrinsieke en/of extrinsieke factoren niet kan uitgroeien en volgens EU Verordening 2073/2005 ook voor producten met een $pH \leq 4,4$ of $a_w \leq 0,92$, producten met $pH \leq 5,0$ en $a_w \leq 0,94$ en producten met een houdbaarheidsstermijn korter dan 5 dagen.

(h) : 10^5 kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant (zie inleidende tekst)

n.v.t.: niet van toepassing

11. Allergeneninfo

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.b.v. gluten	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
3. Eieren en producten op basis van eieren	+
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. Soja en producten op basis van soja	+
7. Melk en producten op basis van melk	+
8. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten (hazelnoten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, macadamionoten)	?
9. Selderij en producten op basis van selderij	+
10. mosterd en producten op basis van mosterd	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO ₂	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	?

Bovenstaande allergenen dienen geëtiketteerd te worden volgens EU Richtlijn 89/2003 en KB van 13/09/1999

- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

? Het artikel kan deze stof bevatten via kruisbesmetting

12. GGO - informatie

Wij garanderen dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

Auteur :

Manager Operations
Stefaan Van Der Donck

Gelezen en goedgekeurd :

Afgevaardigd bestuurder
ir. Johan Noyen