

## 1. Algemene gegevens

|                       |                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Producent:</b>     | Jan SCHOTS N.V.                                                                     |
| <b>Adres:</b>         | Industriezone Kapelleveld<br>Krijtersveld 12<br>B-2160 WOMMELGEM                    |
| <b>Telefoon:</b>      | +32 (0)3 350 19 80                                                                  |
| <b>Fax:</b>           | +32 (0)3 350 19 81                                                                  |
| <b>E-mail:</b>        | bea@schots.be, filip@schots.be                                                      |
| <b>EEG-nummer:</b>    | B509                                                                                |
| <b>Artikel:</b>       | KEMPISCH SPEK DUBBEL                                                                |
| <b>Artikelnummer:</b> | 8500                                                                                |
| <b>EAN-code:</b>      | EAN-128 (artikelgegevens, gewicht, houdbaarheidsdatum, lotnummer): 0195413257085009 |

## 2. Productkenmerken

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Omschrijving:</b>                  | Dik gezouten buikspek |
| <b>Vorm:</b>                          | Rechthoekig           |
| <b>Afmetingen:</b>                    | ca. 270 x 270 x 75 mm |
| <b>Nettogewicht:</b>                  | ca. 5 kg              |
| <b>Brutogewicht:</b>                  | /                     |
| <b>Verpakkingswijze:</b>              | Vacuüm                |
| <b>Verpakkingsmateriaal:</b>          | Krimpszak             |
| <b>PVC/PVDC vrij:</b>                 | Ja                    |
| <b>Gassamenstelling:</b>              | n.v.t.                |
| <b>Afmetingen karton:</b>             |                       |
| <b>Gewicht karton (tarra):</b>        |                       |
| <b># producten/karton of krat</b>     | 5                     |
| <b># kartonnen of kratten/laag:</b>   | 4                     |
| <b># lagen/pallet:</b>                | 5                     |
| <b># kartonnen of kratten/pallet:</b> | 20                    |

### 3. Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees, zout, water, antioxidant: E 300, conserveermiddel: E250

### 4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

|                                 |       |                                         |      |
|---------------------------------|-------|-----------------------------------------|------|
| <b>Vetgehalte (%):</b>          | 42,18 | <b>Energetische waarde (kcal/100g):</b> | 435  |
| <b>Eiwitgehalte (%):</b>        | 11,7  | <b>Energetische waarde (kJ/100g):</b>   | 1797 |
| <b>Koolhydratengehalte (%):</b> | 2,2   | <b>Kollageen op vleeseiwit (%):</b>     |      |

### 5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

|                               |       |                         |       |
|-------------------------------|-------|-------------------------|-------|
| <b>Vochtgehalte (%):</b>      | 41,14 | <b>Zoutgehalte (%):</b> | 2,4   |
| <b>Droge stofgehalte (%):</b> | 58,86 | <b>pH:</b>              | 6,1   |
| <b>Asgehalte (%):</b>         | 2,8   | <b>a<sub>w</sub>:</b>   | 0,960 |

### 6. Microbiologische criteria (THT = ten minste houdbaar tot) (per g)

|                                                    | <b>T(olerantie)</b> | <b>THT</b>          |
|----------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Aëroob Gram-negatief psychrotroof kiemgetal</b> | 10 <sup>5</sup>     | 10 <sup>6</sup> (a) |
| <b>Melkzuurbacteriën (b)</b>                       | 10 <sup>3</sup>     | 10 <sup>7</sup>     |
| <b>Enterobacteriaceae</b>                          | 10 <sup>3</sup>     | n.v.t.              |
| <b>E. coli</b>                                     | 10 <sup>2</sup>     | 10 <sup>2</sup>     |
| <b>Gisten</b>                                      | 10 <sup>3</sup>     | 10 <sup>5</sup>     |
| <b>Schimmels</b>                                   | 10 <sup>3</sup>     | 10 <sup>3</sup>     |
| <b>Bacillus cereus</b>                             | 10 <sup>3</sup>     | 10 <sup>4</sup>     |
| <b>Staphylococcus aureus</b>                       | 10 <sup>3</sup>     | 10 <sup>3</sup>     |
| <b>Salmonella spp.</b>                             | afw. in 25 g        | afw. in 25 g        |
| <b>Listeria monocytogenes</b>                      | afw. in 25 g (c)    | 10 <sup>2</sup>     |

- (a) Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>6</sup>/g overschrijdt, mag het enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën gaat dan melkzuurbacteriën.
- (b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10<sup>7</sup> /g mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (c) Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidstermijn – dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de rechtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.



## 7. Houdbaarheid

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>Minimale houdbaarheid bij levering:</b> | 6 weken |
|--------------------------------------------|---------|

## 8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>Transporttemperatuur:</b> | max. 7°C (kerntemperatuur) |
| <b>Aflevertemperatuur:</b>   | max. 7°C (kerntemperatuur) |

## 9. Opslagcondities

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| <b>Stockage:</b>            | Koel bewaren               |
| <b>Stockagetemperatuur:</b> | max. 4°C (kerntemperatuur) |

## 10. Aanwezigheid van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen)

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| <b>Worden er GGO's gebruikt in het product?</b> | Nee |
|-------------------------------------------------|-----|

## 11. Etikettering

|                                          |                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gegevens aanwezig op etiket(ten):</b> | Productnaam<br>Nettogewicht<br>Ingrediëntenlijst<br>Bewaarvoorschriften<br>Houdbaarheidsdatum<br>Adres Schots nv<br>EEG-Erkeningsnummer<br>Barcode |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 12. Aanwezigheid/ afwezigheid van ingrediënten

+ = aanwezig  
 - = afwezig

|                     |   |                 |   |
|---------------------|---|-----------------|---|
| 1. Melkbestanddelen | - | 6. Tarwebloem   | - |
| 2. Melkpoeder       | - | 7. Tarwemeel    | - |
| 3. Soja-lecithine   | - | 8. Tarwezetmeel | - |
| 4. Soja-bloem       | - | 9. Paneermeel   | - |
| 5. Soja-meel        | - | 10. Eigeel      | - |

## 13. Aanwezigheid / afwezigheid van allergenen

- + = aanwezig  
 - = afwezig  
 ? = onvoldoende gegevens bekend

*Deze gegevens zijn gebaseerd op de huidige stand van zaken van onze kennis. Zij geven bijgevolg geen garantie voor de eigenschappen van boven beschreven product.*

|                                                                              |   |                                    |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| 1. Melk en producten op basis van melk                                       | - | 15. Cacao                          | - |
| 2. Eieren en producten op basis van eieren                                   | - | 16. Peulvruchten                   | - |
| 3. Soja en producten op basis van soja                                       | - | 17. Glutaminaat (E620 t.e.m. E625) | - |
| 4. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen | - | 18. Koriander                      | - |
| 5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten                             | - | 19. Wortel                         | - |
| 6. Noten en producten op basis van noten                                     | - | 20. Rogge                          | - |
| 7. Vis en producten op basis van vis                                         | - | 21. Rundsvlees                     | - |
| 8. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren                       | - | 22. Varkensvlees                   | + |
| 9. Weekdieren en producten op basis van weekdieren                           | - | 23. Kippenvlees                    | - |
| 10. Selderij en producten op basis van selderij                              | - | 24. Maïs                           | - |
| 11. Sesam en producten op basis van sesam                                    | - |                                    |   |
| 12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t.e.m. E228) (>10 ppm)                  | - |                                    |   |
| 13. Lupine en producten op basis van lupine                                  | - |                                    |   |
| 14. Mosterd en producten op basis van mosterd                                | - |                                    |   |

Datum afgewerkt: 6 maart 2012

Naam: Breugelmans Bea

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke