

1. Algemene gegevens

Producent:	Jan SCHOTS N.V.
Adres:	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
Telefoon:	+32 (0)3 350 19 80
Fax:	+32 (0)3 350 19 81
E-mail:	bea@schots.be , filip@schots.be
EEG-nummer:	B509
Artikel:	SPEK EXTRA DUBBEL
Artikelnummer:	8525
EAN-code:	EAN-128 (artikelgegevens, gewicht, houdbaarheidsdatum, lotnummer): 0195413257085252

2. Productkenmerken

Omschrijving:	Gezouten buikspek
Vorm:	Rechthoekig
Afmetingen:	ca. 250 x 200 x 80 mm
Nettogewicht:	ca. 3,5-4 kg
Brutogewicht:	/
Verpakkingswijze:	Vacuüm
Verpakkingsmateriaal:	Krimpzak
PVC/PVDC vrij:	Ja
Gassamenstelling:	n.v.t.
Afmetingen karton:	
Gewicht karton (tarra):	
# producten/karton of krat	9
# kartonnen of kratten/laag:	4
# lagen/pallet:	5
# kartonnen of kratten/pallet:	20

3. Ingrediëntendeclaratie

Varkensvlees, water, zout, conserveermiddel: E250

4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

Vetgehalte (%):	17,42	Energetische waarde (kcal/100g):	244
Eiwitgehalte (%):	20,7	Energetische waarde (kJ/100g):	1013
Koolhydratengehalte (%):	<1	Kollageen op vleeseiwit (%):	

5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

Vochtgehalte (%):	61,28	Zoutgehalte (%):	2,9
Droge stofgehalte (%):	38,72	pH:	6,1
Asgehalte (%):	4,06	a_w:	0,965

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

	Na productie	THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10 ⁵	10 ⁶
Melkzuurbacteriën (a)	10 ³	10 ⁷
Enterobacteriaceae	10 ³	n.v.t.
Staphylococcus aureus	10 ³	10 ³
Listeria monocytogenes	afw. in 25g	afw. in 25g
Salmonella spp.	afw. in 25g	afw. in 25g
Thermotolerante coliformen	10 ²	10 ²
Gisten	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ³	10 ³
Bacillus cereus	10 ³	10 ⁵
Clostridium perfringens		

(a) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ /g, mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Houdbaarheid

<i>Minimale houdbaarheid bij levering:</i>	6 weken
--	---------

8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

<i>Transporttemperatuur:</i>	max. 4°C (kerntemperatuur)
<i>Aflevertemperatuur:</i>	max. 4°C (kerntemperatuur)

9. Opslagcondities

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

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

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

11. Etikettering

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