

Product specificatie

MFU: 24668 [2] - SFU: 10209 [12] - TPS: 10200 [13]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

Productidentificatie

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Ref. Ter Beke | 01.01.021.1008 |
| Verkoopsbenaming | Coeur d'Ardennes |
| | Coeur d'Ardenne Zav DC |
| Wettelijke Productbenaming | Vleesbereiding - Droge worst |
| Merknaam | Daniel Coopman |
| Identificatiemerk | BE - B276 - EG |
| Gewicht | 0,75 kg |
| Afmetingen | |
| Lengte | 6,5 cm |
| Breedte | 10,5 cm |
| Hoogte | 60,0 cm |
| EAN13 | 2816105000009 |
| EAN14 | 95413848114132 |
| GTIN | 95413848203522 |

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Verpakkingsvoorwaarde | Verpakt onder beschermende atmosfeer |
| Houdbaarheidstemperatuur | Bewaren bij maximum 7°C |
| Houdbaarheidsaanduiding | Ten minste houdbaar tot |
| Min. commerciële houdbaarheid | 42 Dagen |

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: varkensvlees, varkensvet, zout, MELKeiwitten, ajuin (1,2%), dextrose, kleurstof: E162, kruiden en specerijen, antioxidant: E301, stabilisator: E450, kruidenextract, conserveermiddelen: E250, E252, look, LACTOSE, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 123g varkensvlees gebruikt.

Voedingswaarden

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|----------------|----------|----------------|------|
| Energie | 394 | | kcal |
| Energie | 1632 | | kJ |

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|---------------------------|----------|----------------|---|
| Vet | 34 | | g |
| waarvan | | | |
| Verzadigd | 13.9 | | g |
| Koolhydraten | 1 | | g |
| waarvan | | | |
| Suikers | 0.8 | | g |
| Eiwitten | 21.0 | | g |
| Equivalent in zout | 3.50 | | g |

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|-----------------------------|-----|---------|-----------|---|---|--|
| Enterobacteriën | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Escherichia coli | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Gisten en schimmels | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Faecale streptococci | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------|----------|---|---|--|
| Sulfietreducerende clostridia | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | N | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | N | - | 100/g | | | |
| Staphylococcus aureus | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |

Einde houdbaarheid

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|--------------------------------------|-----|----------|-----------|---|---|--|
| Escherichia coli | Y | 1000/g | 5000/g | 5 | 2 | |
| Gisten en schimmels | N | 10 000/g | 100 000/g | 5 | 2 | |
| Faecale streptococcen | N | 1000/g | 10 000/g | 5 | 2 | |
| Sulfietreducerende clostridia | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | Y | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | Y | - | 100/g | | | |
| Staphylococcus aureus | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |

Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

| | Methodie | Detectie limiet (mm sferisch) |
|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| IJzer | Metaal detectie in productielijn | 1.2 |
| Non-ferro | Metaal detectie in productielijn | 2.0 |
| Roestvrij staal | Metaal detectie in productielijn | 3.0 |

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Aanbevolen de verpakking [zie aangeven tijd] voor het gebruik van het product te openen.

| | Tijd | |
|----------------------------|-------------|------|
| Openen voor gebruik | 24 | uren |

Verpakking

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Secundaire verpakking | Eps 13 |
| Eenheden/doos | 8 |
| Pallet | EURO 80x120 HOUT PALLET |
| Lagen/pallet | 10 |
| Dozen/laag | 4 |
| Dozen/pallet | 40 |