

## Product specificatie

MFU: 60240 [1] - SFU: 60363 [4] - TPS: 7324 [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

<b>Ref. Ter Beke</b>	01.01.055.1008
<b>Verkoopsbenaming</b>	Salami Standaard
	Salami Standaard Look DC
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleesbereiding – Droge worst
<b>Merknaam</b>	Daniel Coopman
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B276 - EG
<b>Gewicht</b>	3 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	10,5 cm
<b>Breedte</b>	17,0 cm
<b>Hoogte</b>	62,0 cm
<b>EAN13</b>	2848029000001
<b>EAN14</b>	95413848562247
<b>GTIN</b>	95413848562315

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Verpakt onder beschermende atmosfeer
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 7°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Ten minste houdbaar tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	42 Dagen

### Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst 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, LACTOSE, dextrose, kruiden en specerijen, kleurstoffen: E162 - E120, look (0.3%), smaakversterker: E621, antioxidant: E301, stabilisator: E450, kruidenextract, conserveermiddelen: E250 - E252, MELKeiwitten, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 106g varkensvlees gebruikt.

Darm verwijderen voor consumptie.

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	368		kcal
<b>Energie</b>	1524		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	32		g
<b>Koolhydraten</b>	3.0		g
<b>Eiwitten</b>	17.0		g

### Microbiologische eigenschappen

#### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Enterobacteriën</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Gisten en schimmels</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Faecale streptococcen</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	100/g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	100/g	1000/g	5	2	

<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
--------------------------------	---	-------	--------	---	---	--

#### Einde houdbaarheid

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

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
<b>IJzer</b>	Metaal detectie in productielijn	1.2
<b>Non-ferro</b>	Metaal detectie in productielijn	2.0
<b>Roestvrij staal</b>	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	
<b>Openen voor gebruik</b>	24	uren

**Verpakking**

Secundaire verpakking	Eps 24
Eenheden/doos	6
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20