

Product specificatie

MFU: 40309 [3] - SFU: 42449 [5] - TPS: 7331 [19]

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	01.01.173.0082
Verkoopsbenaming	Salami
	Salami Extra Mi Gusto
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding – Droge worst
Merknaam	Distributie Merk
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	3,1 kg
Afmetingen	
Lengte	10,0 cm
Breedte	10,0 cm
Hoogte	48,0 cm
EAN13	2844117000007
EAN14	95413848435350
GTIN	95413848435367

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt onder beschermende atmosfeer
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	36 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, rundvlees, zout, MELKeiwitten, dextrose, kleurstof: E162, kruiden en specerijen, antioxidanten: E301, E392, stabilisator: E450, conserveermiddelen: E250, E252, LACTOSE, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 111g varkens- en rundvlees gebruikt.

(Darm verwijderen voor consumptie).

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	2		g
waarvan			
Suikers	1.6		g
Eiwitten	20.0		g
Equivalent in zout	3.40		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 streptococcen	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 streptococci	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.

	Tijd	
Openen voor gebruik	24	uren

Verpakking

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