

Product specificatie

MFU: 23637 [3] - SFU: 13219 [10] - TPS: 7333 [15]

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	01.01.178.1008
Verkoopsbenaming	Salami Hongrois
	Hongaarse Sal.16 Zav DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Droge worst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	3,2 kg
Afmetingen	
Lengte	12,0 cm
Breedte	19,0 cm
Hoogte	61,5 cm
EAN13	2833365000006
EAN14	95413848131030
GTIN	95413848194349

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 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, look (0.3%), kruiden en specerijen, antioxidanten: E301, E392, stabilisator: E450, conserveermiddelen: E250, E252, LACTOSE fermenten.

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

Darm verwijderen voor consumptie.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	382		kcal
Energie	1580		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	33,5		g
waarvan			
Verzadigd	13.1		g
Koolhydraten	1		g
waarvan			
Suikers	1.0		g
Eiwitten	19.0		g
Equivalent in zout	3.30		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.

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