

Product specificatie

MFU: 35553 [2] - SFU: 35640 [5] - TPS: 21946 [25]

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	01.01.344.0008
Verkoopsbenaming	Bogato
	Salami Bogato 1/1 DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding – Droge worst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	5,525 kg
Afmetingen	
Lengte	14,0 cm
Breedte	26,0 cm
Hoogte	62,0 cm
EAN13	2842266000008
EAN14	95413848363318
GTIN	95413848363325

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt onder beschermende atmosfeer
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	49 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, rundvlees, zout, MELKeiwitten, dextrose, kruiden en specerijen, kleurstoffen: E162, E120, antioxidant: E301, stabilisator: E450, kruidenextract, 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	348		kcal
Energie	1442		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	30		g
waarvan			
Verzadigd	11.7		g
Koolhydraten	1,5		g
waarvan			
Suikers	1.0		g
Eiwitten	18.0		g
Equivalent in zout	3.20		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 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.

	Tijd	
Openen voor gebruik	24	uren

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 24
Eenheden/doos	2
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20