

Product specificatie

MFU: 35555 [3] - SFU: 41448 [3] - TPS: 21949 [17]

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	01.01.344.2008
Verkoopsbenaming	Salami Bogota
	Salami Bogato 1/2 DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding – Droge worst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	2,765 kg
Afmetingen	
Lengte	14,0 cm
Breedte	14,0 cm
Hoogte	28,0 cm
EAN13	2842267000007
EAN14	95413848363370
GTIN	95413848363387

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
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, 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 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.

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 18
Eenheden/doos	4
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28