

Product specificatie

MFU: 2119 [10] - SFU: 9332 [10] - TPS: 8159 [22]

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	01.71.011.0797
Verkoopsbenaming	Lasagne Bolognese
	Las.Bolo 5 kg Inox Vamos
Wettelijke Productbenaming	Bereid Gerecht - Lasagne
Merknaam	Vamos
Identificatiemerk	BE - B68 - CE
Gewicht	5 kg
Afmetingen	
Lengte	11,5 cm
Breedte	30,0 cm
Hoogte	43,0 cm
GTIN	15413848004376

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt onder beschermende atmosfeer
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 4°C
Houdbaarheidsaanduiding	Te gebruiken tot
Min. commerciële houdbaarheid	21 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: gedeeltelijk afgeroomde MELK, water, varkensvlees (18%), tomatenconcentraat, griesmeel van harde TARWE, tomaten, KAAS, gemodificeerd maïszetmeel, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), EIEREN, uien, TARWEBLOEM, zout, suiker, olijfolie, specerijen en kruiden, aroma's. Kan ook VIS en SCHAALDIEREN bevatten.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	125		kcal
Energie	525		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	5,1		g
waarvan			
Verzadigd	2.5		g
Koolhydraten	12,3		g
waarvan			
Suikers	2.8		g
Vezels	1.2		g
Eiwitten	6.9		g
Natrium	0.38		g
Equivalent in zout	0.94		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000/g	10 000/g	5	2	
Melkzuurbacteriën	Y	100/g	1000/g	5	2	

Enterobacteriën	Y	10/g	100/g	5	2	
Coliformen	N	10/g	100/g	5	2	
Escherichia coli	N	-	10/g			
Gisten en schimmels	Y	100/g	1000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	5	2	
Salmonella	N	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	N	-	neg./25g			(4)
Staphylococcus aureus	N	10/g	100/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	
Bacillus cereus	N	100/g	1000/g	5	2	
Campylobacter jejuni	N	-	neg./25g			(5)

Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(1)
Melkzuurbacteriën	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2)
Escherichia coli	Y	-	10/g			
Gisten en schimmels	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	N	10 000/g	100 000/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	-	100.g			
Staphylococcus aureus	N	100/g	1000/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	
Bacillus cereus	N	10 000/g	100 000g	5	2	(3)
Campylobacter jejuni	N	-	neg./25g			(5)

Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychotroof) kiemgetal op einde houdbaarheid $10E+6/g$ overschrijdt, mag het product enkel worden afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
- (2) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid $M = 10E+7/g$ overschrijdt, mag het product slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (3) $M = 10E+5/g$ is enkel van toepassing of psychotrofe stammen van *B. cereus* (die minder potentieel hebben als intoxicant). In alle andere gevallen is $M = 10E+4/g$ van toepassing.
- (4) Een andere Limiet (M) dan "neg./25g" kan toegepast worden indien kan aangetoond worden dat *L.monocytogenes* niet uitgroeit tot meer dan 100/g op het einde van de houdbaarheid, rekening houdend met de intrinsieke en extrinsieke kenmerken van het product evenals realistische houdbaarheidscondities.
- (5) Enkel van toepassing op gevogelte producten.

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)
Roestvrij staal	X-stralen detectie na verpakken	2
Glas	X-stralen detectie na verpakken	6
Steen	X-stralen detectie na verpakken	4

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Gebruiksaanwijzingen

Instructies voor opwarmen

	Tijd (min)	Temperatuur / Energie		Commentaar
Klassieke oven	20	200	°C	for a portion

Traditionele oven: oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur - verwijder plastic verpakking - plaats het product in het midden van de voorverwarmde oven - verwarm gedurende de aangegeven tijd.

Verpakking

Secundaire verpakking	Box
Eenheden/doos	1
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	6
Dozen/pallet	42