

## Product specificatie

MFU: 2123 [8] - SFU: 9344 [7] - TPS: 8162 [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

|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Ref. Ter Beke</b>              | 01.71.041.0797             |
| <b>Verkoopsbenaming</b>           |                            |
|                                   | Las Bolo 5 kg Cann Vamos   |
| <b>Wettelijke Productbenaming</b> | Bereide maaltijd - Lasagne |
| <b>Merknaam</b>                   | Vamos                      |
| <b>Identificatiemerk</b>          | BE - B68 - CE              |
| <b>Gewicht</b>                    | 5 kg                       |
| <b>Afmetingen</b>                 |                            |
| <b>Lengte</b>                     | 10,0 cm                    |
| <b>Breedte</b>                    | 30,0 cm                    |
| <b>Hoogte</b>                     | 43,0 cm                    |
| <b>GTIN</b>                       | 15413848004437             |

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

|                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Verpakkingsvoorwaarde</b>         | Verpakt onder beschermende atmosfeer |
| <b>Houdbaarheidstemperatuur</b>      | Bewaren bij maximum 4°C              |
| <b>Houdbaarheidsaanduiding</b>       | Te gebruiken tot                     |
| <b>Min. commerciële houdbaarheid</b> | 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. |      |
|----------------|----------|----------------|------|
| <b>Energie</b> | 122      |                | kcal |
| <b>Energie</b> | 511      |                | kJ   |

|                           | Per 100g | Per serv.eenh. |   |
|---------------------------|----------|----------------|---|
| <b>Vet</b>                | 4,9      |                | g |
| <b>waarvan</b>            |          |                |   |
| <b>Verzadigd</b>          | 2.5      |                | g |
| <b>Koolhydraten</b>       | 11,9     |                | g |
| <b>waarvan</b>            |          |                |   |
| <b>Suikers</b>            | 1.7      |                | g |
| <b>Vezels</b>             | 1.3      |                | g |
| <b>Eiwitten</b>           | 6.9      |                | g |
| <b>Natrium</b>            | 0.52     |                | g |
| <b>Equivalent in zout</b> | 1.30     |                | g |

## Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

|                                | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c |  |
|--------------------------------|-----|---------|-----------|---|---|--|
| <b>Totaal aëroob kiemgetal</b> | Y   | 1000/g  | 10 000/g  | 5 | 2 |  |

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

#### Einde houdbaarheid

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

## Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotroof) 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 psychrotrofe 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 | 3                             |
| 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          | 10                      |
| Dozen/laag            | 8                       |
| Dozen/pallet          | 80                      |