

## Product specificatie

MFU: 2249 [10] - SFU: 15000 [8] - TPS: 8165 [20]

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>	01.71.051.0797
<b>Verkoopsbenaming</b>	Lasagne Bolognese
	Las Bolo 4kg Cebal Vamos
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Bereid Gerecht - Lasagne
<b>Merknaam</b>	Vamos
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B68 - EG
<b>Gewicht</b>	4 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	7,0 cm
<b>Breedte</b>	30,0 cm
<b>Hoogte</b>	43,0 cm
<b>EAN13</b>	5413848303779
<b>GTIN</b>	15413848004444

### 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>	121		kcal
<b>Energie</b>	507		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	4,3		g
<b>waarvan</b>			
<b>Verzadigd</b>	2.2		g
<b>Koolhydraten</b>	12,4		g
<b>waarvan</b>			
<b>Suikers</b>	2.4		g
<b>Vezels</b>	1.3		g
<b>Eiwitten</b>	7.4		g
<b>Natrium</b>	0.36		g
<b>Equivalent in zout</b>	0.90		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

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<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 (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)
<b>Roestvrij staal</b>	X-stralen detectie na verpakken	2
<b>Glas</b>	X-stralen detectie na verpakken	3
<b>Steen</b>	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
<b>Klassieke oven</b>	20	200	°C	voor een portie

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