

Product specificatie

MFU: 2591 [7] - SFU: 15002 [7] - TPS: 8169 [21]

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 | 01.71.861.0797 |
| Verkoopsbenaming | Lasagne Florentine |
| | Las Florentine 3kg Cb Vm |
| Wettelijke Productbenaming | Bereid Gerecht - Lasagne |
| Merknaam | Vamos |
| Identificatiemerk | BE - B68 - CE |
| Gewicht | 3 kg |
| Afmetingen | |
| Lengte | 7,0 cm |
| Breedte | 29,0 cm |
| Hoogte | 42,5 cm |
| EAN13 | 5413848053100 |
| GTIN | 25413848053104 |

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Verpakkingsvoorwaarde | Verpakt onder beschermende atmosfeer |
| Houdbaarheidstemperatuur | Bewaren bij maximum 4°C |
| Houdbaarheidsaanduiding | Te gebruiken tot |
| Min. commerciële houdbaarheid | 18 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, spinazie (13%), griesmeel van harde TARWE, KAAS, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), RICOTTA (3,5%), TARWEbloem, EIEREN, gemodificeerd maïszetmeel, zout, stabilisator (hydroxypropylmethylcellulose), aroma's, knoflook. Kan ook VIS en SCHAALDIEREN bevatten.

Voedingswaarden

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|----------------|----------|----------------|------|
| Energie | 137 | | kcal |
| Energie | 573 | | kJ |

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|---------------------------|----------|----------------|---|
| Vet | 5,95 | | g |
| waarvan | | | |
| Verzadigd | 3.5 | | g |
| Koolhydraten | 13,975 | | g |
| waarvan | | | |
| Suikers | 2.5 | | g |
| Vezels | 1.2 | | g |
| Eiwitten | 5.6 | | g |
| Natrium | 0.41 | | g |
| Equivalent in zout | 1.02 | | 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 | Y | - | 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 | Y | 10 000/g | 100 000/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 | |
| Bacillus cereus | Y | 10 000/g | 100 000g | 5 | 2 | (3) |
| Campylobacter jejuni | 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 | 25 | 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 | 9 |
| Dozen/laag | 8 |
| Dozen/pallet | 72 |