

## Product specificatie

MFU: 53508 [3] - SFU: 53528 [4] - TPS: 53344 [3]

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>	01.75.700.0797
<b>Verkoopsbenaming</b>	Penne Milanese met kip/au poulet
	Penne Milanese 3.2k Vam
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Bereid Gerecht - Penne
<b>Merknaam</b>	Vamos
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B198 - CE
<b>Gewicht</b>	3,2 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	6,5 cm
<b>Breedte</b>	38,8 cm
<b>Hoogte</b>	29,7 cm
<b>EAN13</b>	5413848334735
<b>GTIN</b>	15413848334732

### 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>	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: gekookte penne (26,5%) (griesmeel van harde TARWE, water, EI-eiwit, koolzaadolie, zout), tomaten (20%), gegrilde kip (16%) (kipfilet, antioxidanten: natriumlactaat, natriumcitraat, MELK- en SOJA-eiwitten, zout, LACTOSE, geleermiddel: verwerkt Euchema-wier, stabilisator: trifosfaten, maïsolie), KAZEN (15%) (mascarpone, edam), gedeeltelijk afgeroomde MELK, aroma's (bevat SELDERIJ), gemodificeerd maïszetmeel, uien, koolzaadolie, varkensgelatine, suiker, kruiden en specerijen, zout, zetmeel, knoflook.

## 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 (psychrotoof) 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)
IJzer	X-stralen detectie na verpakken	2
Glas	X-stralen detectie na verpakken	3
Steen	X-stralen detectie na verpakken	4.762

### 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>	25	200	°C	Portie 400g

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	12
Dozen/laag	8
Dozen/pallet	96