

Product specificatie

MFU: 117001 [1] - SFU: 117249 [1] - TPS: 101001 [9]

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	117001
Verkoopsbenaming	Varkenslever gelardeerd
	Varkenslever Gel DC 1.4k
Wettelijke Productbenaming	Vleeswaar - gekookt
Merksnaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B148 - EG
Gewicht	1,4 kg
Afmetingen	
Lengte	11,0 cm
Breedte	12,0 cm
Hoogte	12,0 cm
EAN13	2866814000005
EAN14	95413848634623
GTIN	95413848634777

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 4°C
Houdbaarheidsaanduiding	Te gebruiken tot
Min. commerciële houdbaarheid	21 Dagen

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntlijst 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: Varkenslever 87%, varkensspek 9%, varkenscollageen, zout, antioxidanten: E326, E301, dextrose, stabilisatoren: E451, E452, suiker, conserveermiddelen: E262, E250, varkenseiwit, vanille aroma, varkenshemoglobine.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	194		kcal
Energie	810		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	12		g
waarvan			
verzadigde vetzuren	5.0		g
Koolhydraten	1,5		g
waarvan			
Suikers	1.3		g
Eiwitten	20.0		g
Equivalent in zout	2.50		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	
Escherichia coli	Y	-	10/g			(10)
Gisten en schimmels	Y	100/g	1000/g	5	2	

Pseudomonas	N	10/g	100/g			
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	5	2	
Salmonella	N	-	neg./25g	5	0	
Listeria monocytogenes	N	-	neg./25g	5	0	
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			(17)

Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	
Melkzuurbacteriën	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2) (4) (7)
Enterobacteriën	Y		-			(16)
Escherichia coli	Y	-	10/g			(10)
Gisten en schimmels	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	no visual growth
Pseudomonas	Y		10 000/g			
Sulfietreducerende clostridia	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g	5	0	
Listeria monocytogenes	Y	-	100.g	5	0	(13) (14) (15)
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	
Campylobacter jejuni	Y	-	neg./25g			(17)

Verklarende nota

(2) Total (psychrotrophic) aerobic plate count and (psychrotrophic) lactic acid bacteria must be interpreted on using fermented ingredients (e.g. protective cultures, cheese, salami, ..)=> Cfr. microbiological properties of fermented products. This applies both "at packaging" and "at end of shelf life". In such cases, the micro limits may not apply.

(4) In case the total (psychrotrophic) aerobic plate count is exceeded at the end of shelf life, the product may be rejected only if it concerns other than (homofermentative) lactic acid bacteria.

(7) In case the number of lactic acid bacteria is exceeded at the end of shelf life the product may be rejected only in case of unacceptable sensory deviations.

(10) E.coli analysed directly or after detection of Enterbacteriaceae.

(13) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes M-limit may be higher (absence in "x" g) in case it can be assured that the level never exceeds > 100 cfu/g during shelf life.

(14) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes limit can be <100cfu/g if it can be demonstrated that Listeria cannot grow in the product (cfr. pH and water activity as defined in Regulation 2073/2005)

(15) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes "absence in x g" and enumeration must be performed on the same sample.

(16) Enterobacteriaceae spp or not a good hygiene indicator for chilled products during or at end of shelf life. For that purpose, E.coli is a better indicator.

(17) Only applicable for products containing poultry

Vreemde voorwerpen detectie

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Metaal detectie na verpakken	4,0
Non-ferro	Metaal detectie na verpakken	4,5
Roestvrij staal	Metaal detectie na verpakken	5,5

GGO en bestraling

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

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 18
Eenheden/doos	12
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28