

## Product specificatie

MFU: 25288 [2] - SFU: 61449 [1] - TPS: 61450 [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>	01.12.013.0096
<b>Verkoopsbenaming</b>	Samson boterhamworst
	Samson Worst
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleesbereiding - Kookworst
<b>Merknaam</b>	Merkloos
<b>Identificatiemerk</b>	DE - NW-EV-547 - EG
<b>Gewicht</b>	2 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	25,0 cm
<b>Breedte</b>	11,0 cm
<b>Hoogte</b>	11,0 cm
<b>EAN14</b>	95413848198613
<b>GTIN</b>	95413848210438

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Verpakt in kunststof darm
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 7°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Ten minste houdbaar tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	29 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: varkensvlees 70%, water, aardappelzetmeel, varkensvet, voedingszuur: E326, gejodeerd zout, dextrose, karamel, specerijen, aroma, stabilisator: E450, antioxidant: E300, kleurstof: E120, conserveermiddel: E250.

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	276		kcal
<b>Energie</b>	1143		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	24		g
<b>waarvan</b>			
<b>Verzadigd</b>	8.6		g
<b>Koolhydraten</b>	5		g
<b>waarvan</b>			
<b>Suikers</b>	1.7		g
<b>Vezels</b>	0.0		g
<b>Eiwitten</b>	10.0		g
<b>Natrium</b>	0.69		g
<b>Equivalent in zout</b>	1.73		g

### Microbiologische eigenschappen

#### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	Y	1000/g	1000/g	5	2	
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	500/g	500/g	5	2	
<b>Enterobacteriën</b>	Y	10/g	100/g	5	2	

<b>Coliformen</b>	N					
<b>Escherichia coli</b>	Y	10/g	10/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	Y	10/g	00/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	Y	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	-	neg./25g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	10/g	10/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N					
<b>Bacillus cereus</b>	N					
<b>Campylobacter jejuni</b>	N					

**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	100 000/g	5 000 000/g	5	2	
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	100 000/g	5000 000/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	10/g	100/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	1000/g	10 000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	Y	100/g	100/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	Y	neg./25g	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	neg./25g	100/g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	10/g	10/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N					
<b>Bacillus cereus</b>	N					
<b>Campylobacter jejuni</b>	N					

**Vreemde voorwerpen detectie**

	<b>Methode</b>	<b>Detectie limiet (mm sferisch)</b>
<b>IJzer</b>	Metaal detectie na verpakken	2.5
<b>Non-ferro</b>	Metaal detectie na verpakken	3.0
<b>Roestvrij staal</b>	Metaal detectie na verpakken	4.5

**GGO en bestraling**

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

**Verpakking**

Secundaire verpakking	Eps 18
Eenheden/doos	6
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28