

Product specificatie

MFU: 42179 [2] - SFU: 61455 [2] - TPS: 61456 [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

Ref. Ter Beke	01.12.059.0096
Verkoopsbenaming	Maja de bij gevogelteworst
	Maya De Bij figuurworst
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Kookworst
Merknaam	Merkloos
Identificatiemerk	DE - NW-EV-547 - EG
Gewicht	2 kg
Afmetingen	
Lengte	11,0 cm
Breedte	11,0 cm
Hoogte	25,0 cm
EAN13	2844189000004
EAN14	95413848444031
GTIN	95413848444048

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt in kunststofdarm
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	29 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: kalkoenvlees 72%, water, aardappelzetmeel, voedingszuur: E326, honing 2%, kalkoenvet, geïodeerd zout, dextrose, karamel, specerijen, aroma, stabilisator: E450, antioxidant: E300, kleurstof: E120, conserveermiddel: E250.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	199		kcal
Energie	829		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	14		g
waarvan			
Verzadigd	3.8		g
Mono-onverzadigd	4.4		g
Poly-onverzadigd	3.1		g
Koolhydraten	5.8		g
waarvan			
Suikers	3.5		g
Vezels	0.0		g
Eiwitten	12.5		g
Natrium	0.71		g
Equivalent in zout	1.78		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000/g	1000/g	5	2	

Melkzuurbacteriën	Y	500/g	500/g	5	2	
Enterobacteriën	Y	10/g	20/g	5	2	
Coliformen	N					
Escherichia coli	Y	10/g	10/g			
Gisten en schimmels	Y	100/g	1000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	Y	10/g	10/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	-	neg./25g			
Staphylococcus aureus	Y	10/g	10/g	5	2	
Clostridium perfringens	N					
Bacillus cereus	N					
Campylobacter jejuni	N					

Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000 000/g	5 000 000/g	5	2	
Melkzuurbacteriën	Y	1000 000/g	5 000 000/g	5	2	
Escherichia coli	Y	10/g	100/g			
Gisten en schimmels	Y	1000/g	10 000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	Y	100/g	100/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	neg/25g	100/g			
Staphylococcus aureus	Y	10/g	10/g	5	2	
Clostridium perfringens	N					
Bacillus cereus	N					
Campylobacter jejuni	N					

Vreemde voorwerpen detectie

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Metaal detectie na verpakken	2.5
Non-ferro	Metaal detectie na verpakken	3
Roestvrij staal	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