

Product specificatie

MFU: 42401 [1] - SFU: 61717 [1] - TPS: 61453 [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	01.12.059.1096
Verkoopsbenaming	Maya gevogelteworst
	Maya De Bij figuurwt 50g
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Kookworst
Merknaam	Merkloos
Identificatiemerk	DE - NW-EV-547 - EG
Gewicht	0,05 kg
Afmetingen	
Lengte	2,5 cm
Breedte	2,5 cm
Hoogte	12,5 cm
EAN13	5413848446506
GTIN	15413848332318

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt in kunststofdarm
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	35 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: kalkoenvlees (67%), water, koolzaadolie, honing (2%), gejodeerd zout, aardappelzetmeel, dextrose, specerijen, aroma, stabilisator: E450, antioxidant: E300, conserveermiddel: E250.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	200		kcal
Energie	832		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	15		g
waarvan			
Verzadigd	2.3		g
Koolhydraten	3.3		g
waarvan			
Suikers	2.3		g
Zetmeel	0.9		g
Vezels	0.0		g
Eiwitten	13.0		g
Natrium	0.76		g
Equivalent in zout	1.90		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	100/g	500/g	5	2	
Melkzuurbacteriën	Y	100/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	N					
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	100/g	1000/g	5	2	
Melkzuurbacteriën	Y	100/g	1000/g	5	2	
Escherichia coli	Y	10/g	10/g			
Gisten en schimmels	N					
Sulfietreducerende clostridia	Y	100/g	100/g	5	2	
Salmonella	Y	neg/25g	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	neg/25g	neg/25g			
Staphylococcus aureus	Y	10/g	10/g	5	2	
Clostridium perfringens	N					
Bacillus cereus	N					
Campylobacter jejuni	N					

Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

GGO en bestraling

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

Verpakking

Secundaire verpakking	Box
Eenheden/doos	24
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	8
Dozen/laag	32
Dozen/pallet	256