

## Product specificatie

MFU: 60540 [1] - SFU: 60579 [2] - TPS: 60578 [5]

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>	01.15.053.0008
<b>Verkoopsbenaming</b>	Kippenwit
	Kippenwit 1.55k DC
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleeswaar - Verhit gevogelte
<b>Merknaam</b>	Daniel Coopman
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B276 - EG
<b>Gewicht</b>	1,55 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	10,5 cm
<b>Breedte</b>	14,0 cm
<b>Hoogte</b>	14,0 cm
<b>EAN13</b>	2848039000008
<b>EAN14</b>	95413848533681
<b>GTIN</b>	95413848533698

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Vacuümverpakt
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 7°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Ten minste houdbaar tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	35 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 : Kippenvlees (84%), water, antioxidanten: E325, E326, E301, zout, aardappelzetmeel, stabilisatoren: E407, E450, dextrose, aroma, plantaardige olie, rookaroma, conserveermiddel: E250.

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	130		kcal
Energie	545		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	6.1		g
Verzadigd	2.0		g
Mono-onverzadigd	2.7		g
Poly-onverzadigd	1.4		g
Koolhydraten	2.5		g
waarvan			
Suikers	0.1		g
Vezels	0.6		g
Eiwitten	16.0		g
Natrium	0.80		g
Equivalent in zout	2.00		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	

<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Enterobacteriën</b>	Y	10/g	100/g	5	2	
<b>Coliformen</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	neg./25g			(4)
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g			(5)

#### 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	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(1)
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2)
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	Y	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	-	100.g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	Y	10 000/g	100 000g	5	2	(3)
<b>Campylobacter jejuni</b>	Y	-	neg./25g			(5)

## Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychotroof) 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 psychotrofe 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)
<b>IJzer</b>	Metaal detectie in productielijn	1.2 mm
<b>Non-ferro</b>	Metaal detectie in productielijn	2.0 mm
<b>Roestvrij staal</b>	Metaal detectie in productielijn	3.0 mm

## GGO en bestraling

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

## Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 18
Eenheden/doos	8
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28