

## Product specificatie

MFU: 60506 [2] - SFU: 54946 [5] - TPS: 54944 [7]

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>              | 01.15.095.1008                 |
| <b>Verkoopsbenaming</b>           | Kipfilet met Appel en Spek     |
|                                   | Kipfilet met Appel&Spek        |
| <b>Wettelijke Productbenaming</b> | Vleeswaar - Verhit gevogelte   |
| <b>Merknaam</b>                   | Daniel Coopman Limited Edition |
| <b>Identificatiemerk</b>          | BE - B276 - EG                 |
| <b>Gewicht</b>                    | 1,75 kg                        |
| <b>Afmetingen</b>                 |                                |
| <b>Lengte</b>                     | 9,5 cm                         |
| <b>Breedte</b>                    | 12,5 cm                        |
| <b>Hoogte</b>                     | 17,5 cm                        |
| <b>EAN13</b>                      | 2847087000008                  |
| <b>EAN14</b>                      | 95413848498171                 |
| <b>GTIN</b>                       | 95413848533490                 |

### 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: kip (79%), spek (7,5%) (varkensvlees, zout, glucose, antioxidanten: E301, E331, specerijen, conserveermiddel: E250, rook), gedroogde appel (2%) (bevat SULFIET), zout, gefrituurde uien (uien, palmolie, TARWEBloem, zout), dextrose, aroma's (bevat MELK, LACTOSE), stabilisatoren: E407, E450, antioxidant: E301, koolzaadolie, conserveermiddel: E250.

## Voedingswaarden

|         | Per 100g | Per serv.eenh. |      |
|---------|----------|----------------|------|
| Energie | 140      |                | kcal |
| Energie | 584      |                | kJ   |

|                    | Per 100g | Per serv.eenh. |   |
|--------------------|----------|----------------|---|
| Vet                | 6.3      |                | g |
| waarvan            |          |                |   |
| Verzadigd          | 2.3      |                | g |
| Koolhydraten       | 2.4      |                | g |
| waarvan            |          |                |   |
| Suikers            | 2.4      |                | g |
| Vezels             | 1.2      |                | g |
| Eiwitten           | 17.7     |                | g |
| Natrium            | 0.78     |                | g |
| Equivalent in zout | 1.89     |                | 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 |  |

|                                      |   |       |          |   |   |     |
|--------------------------------------|---|-------|----------|---|---|-----|
| <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 13                  |
| Eenheden/doos         | 6                       |
| Pallet                | EURO 80x120 HOUT PALLET |
| Lagen/pallet          | 10                      |
| Dozen/laag            | 4                       |
| Dozen/pallet          | 40                      |