

## Product specificatie

MFU: 40341 [2] - SFU: 41366 [3] - TPS: 7912 [17]

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>	01.15.605.0082
<b>Verkoopsbenaming</b>	Kalkoenfilet
	Kalkoenfilet La Fornici
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleesbereiding – Verhit gevogelte
<b>Merknaam</b>	Distributie Merk
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B276 - EG
<b>Gewicht</b>	1,5 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>	2844129000002
<b>EAN14</b>	95413848435961
<b>GTIN</b>	95413848435978

### 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 :kalkoenvlees (90%), zout, antioxidanten: E325, E301, dextrose, stabilisatoren: E450, E407, aroma, specerijen, koolzaadolie, conserveermiddel: E250.

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	109		kcal
<b>Energie</b>	458		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	2.5		g
<b>Verzadigd</b>	0.7		g
<b>Koolhydraten</b>	0.5		g
<b>Suikers</b>	0.5		g
<b>Eiwitten</b>	21.0		g
<b>Equivalent in zout</b>	2.15		g

### Microbiologische eigenschappen

#### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	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

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<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 (psychrotroof) 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 psychrotrofe 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.

	<b>Methode</b>	<b>Detectie limiet (mm sferisch)</b>
<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