

## Product specificatie

MFU: 24671 [5] - SFU: 50126 [10] - TPS: 49121 [9]

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>	01.47.503.0008
<b>Verkoopsbenaming</b>	Hespenworst Ecarlate
	Ecarlate DC
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleesbereiding - Kookworst
<b>Merknaam</b>	Daniel Coopman
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B148 - EG
<b>Gewicht</b>	3 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	30,0 cm
<b>Breedte</b>	10,5 cm
<b>Hoogte</b>	10,5 cm
<b>EAN13</b>	2815277000008
<b>EAN14</b>	95413848090733
<b>GTIN</b>	95413848201870

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Verpakt in kunststofdarm
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 7°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Ten minste houdbaar tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	43 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: varkensvlees (68%), water, zetmeel, varkensvet, zout, dextrose, emulgator: E472c, stabilisatoren: E450, E412, smaakversterker: E621, glucosestroop, antioxidant: E301, MELKeiwit, aroma's, kruiden en specerijen, gehydrolyseerd SOJA-eiwit, conserveermiddel: E250, kleurstof: E120.

## Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	220		kcal
<b>Energie</b>	920		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	18.2		g
<b>waarvan</b>			
<b>Verzadigd</b>	7.2		g
<b>Mono-onverzadigd</b>	8.0		g
<b>Poly-onverzadigd</b>	3.0		g
<b>Trans-onverzadigd</b>	0.05		g
<b>Koolhydraten</b>	2.2		g
<b>waarvan</b>			
<b>Suikers</b>	0.6		g
<b>Zetmeel</b>	1.3		g
<b>Vezels</b>	0.7		g
<b>Eiwitten</b>	11.4		g
<b>Natrium</b>	0.85		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	10/g	100/g	5	2	
Enterobacteriën	N	10/g	100/g	5	2	
Coliformen	N	10/g	100/g	5	2	
Escherichia coli	N	-	10/g			
Gisten en schimmels	N	100/g	1000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	5	2	
Salmonella	N	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	N	-	neg./25g			(4)
Staphylococcus aureus	N	10/g	100/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	
Bacillus cereus	N	100/g	1000/g	5	2	
Campylobacter jejuni	N	-	neg./25g			(5)

#### Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Totaal aëroob kiemgetal	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(1)
Melkzuurbacteriën	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2)
Escherichia coli	N	-	10/g			
Gisten en schimmels	N	10 000/g	100 000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	-	100/g			
Staphylococcus aureus	N	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	100 000/g	5	2	(3)
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g			(5)

### Verklarende nota

(1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotoof) 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 psychrotofe 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

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
<b>IJzer</b>	Metaal detectie in productielijn	1,5
<b>Non-ferro</b>	Metaal detectie in productielijn	2,0
<b>Roestvrij staal</b>	Metaal detectie in productielijn	2,5

### GGO en bestraling

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

### Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 13
Eenheden/doos	3
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	10
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	40