

Product specificatie

MFU: 24669 [6] - SFU: 50127 [8] - TPS: 49122 [6]

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	01.47.503.5008
Verkoopsbenaming	Hespenworst Ecarlate
	Ecarlate /2 DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Kookworst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B148 - EG
Gewicht	1,5 kg
Afmetingen	
Lengte	15,0 cm
Breedte	10,5 cm
Hoogte	10,5 cm
EAN13	2815278000007
EAN14	95413848090740
GTIN	95413848201863

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	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.

Allergie-info: bevat SOJA, MELK, LACTOSE.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	220		kcal
Energie	920		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	18.2		g
waarvan			
Verzadigd	7.2		g
Mono-onverzadigd	8.0		g
Poly-onverzadigd	3.0		g
Trans-onverzadigd	0.05		g
Koolhydraten	2.2		g
waarvan			
Suikers	0.6		g
Zetmeel	1.3		g
Vezels	0.7		g
Eiwitten	11.4		g
Natrium	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	100/g	1000/g	5	2	
Enterobacteriën	Y	10/g	100/g	5	2	
Coliformen	N	10/g	100/g	5	2	
Escherichia coli	Y	-	10/g			
Gisten en schimmels	Y	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	Y	-	10/g			
Gisten en schimmels	Y	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	Y	100/g	1000/g	5	2	

Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	
Bacillus cereus	Y	10 000/g	100 000g	5	2	(3)
Campylobacter jejuni	Y	-	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 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

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Metaal detectie in productielijn	1,5
Non-ferro	Metaal detectie in productielijn	2
Roestvrij staal	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	6
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	10
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	40