

Product specificatie

MFU 24752
SFU 85686BN
TPS 80346BN

version 2
version 1
version 1

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

Verkoopsbenaming	Grand Cru gekookte ham Grand Cru Gerookt CFDC		
Wettelijke Productbenaming	Vleeswaar	Kookham	
Productbeschrijving			
Opus Code	01.42.145.1008		
Merknaam	Daniel Coopman		
Identificatiemerk		BE B 148	EG
Gewicht	6.4 kg		
Afmetingen			
Lengte	22.00 cm		
Breedte	17.00 cm		
Hoogte	14.00 cm		
EAN13	2815347xxxxxC		
EAN8	-		
EAN14	95413848119199		
GTIN	95413848204857		

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 4°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
min. commerciële houdbaarheid	35 d

Nederlandstalige Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. Bijkomende vereisten (bijv. kwantitatieve ingrediëntendeclaratie, klanteneisen) of andere interpretaties kunnen voorkomen. Controleer daarom klantspecifieke voorschriften en het ontwerp van verpakkingen.

Ingrediënten: varkensham, zout, glucosestroop, aroma's, maltodextrine, dextrose, specerijen, stabilisatoren: E451 - E452 - E407, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250, rook.

Decoratie: collageenfolie (rond)

Allergenen-info: -

Allergenen / Voedingsintolerantie informatie

Allergenen aangeduid met een vraagteken ("?") kunnen aanwezig zijn tengevolge van kruiscontaminatie en aangeduid worden als "kan sporen bevatten van..."

0. TE ETIKETTEREN ALLERGENEN	Aanwezig ?
0.01. Gluten	Neen
0.02. Schaaldieren	Neen
0.03. Eieren	Neen
0.04. Vis	Neen
0.05. Aardnoten	Neen
0.05. Soja	Neen
0.07. Melk	Neen
0.08. Lactose	Neen
0.09. Noten	Neen
0.10. Selderij	Neen
0.11. Mosterdzaad	Neen
0.12. Sesamzaad	Neen
0.13. Sulfiet	Neen
0.14. Lupine	Neen
0.15. Weekdieren	Neen

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.
Energie	114	g
Energie	478	kcal
		kJ
Eiwitten	24.0	g
Koolhydraten	0.4	g
Vet	1.9	g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

Microorganismen	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c
Totaal aëroob kiemgetal	X	1000/g	10 000/g	5	2
Melkzuurbacteriën	X	100/g	1000/g	5	2
Enterobacteriën	X	10/g	100/g	5	2
Coliformen		10/g	100/g	5	2
Escherichia coli	X	-	10/g		
Gisten en schimmels	X	100/g	1000/g	5	2
Sulfietreducerende clostridia		100/g	1000/g	5	2
Salmonella		-	neg./25g		
Listeria monocytogenes		-	neg./25g		(4)
Staphylococcus aureus		10/g	100/g	5	2
Clostridium perfringens		100/g	1000/g	5	2
Bacillus cereus		100/g	1000/g	5	2
Campylobacter jejuni		-	neg./25g		(5)

Einde houdbaarheid

Microorganismen	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c
Totaal aëroob kiemgetal	X	1000 000/g	10 000 000/g	5	2 (1)
Melkzuurbacteriën	X	1000 000/g	10 000 000/g	5	2 (2)
Escherichia coli	X	-	10/g		
Gisten en schimmels	X	10 000/g	100 000/g	5	2
Sulfietreducerende clostridia	X	10 000/g	100 000/g	5	2
Salmonella	X	-	neg./25g		
Listeria monocytogenes	X	-	100.g		
Staphylococcus aureus	X	100/g	1000/g	5	2
Clostridium perfringens		100/g	1000/g	5	2
Bacillus cereus	X	10 000/g	100 000g	5	2 (3)
Campylobacter jejuni	X	-	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.

Verpakking

secundaire verpakking	EPS 24
stuks/doos	3
pallet	Euro 80x120 Hout Pallet
lagen/palet	5
dozen/laag	4
dozen/pallet	20