



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties
eindproducten
01: 01

Pagina: 1/2

Datum: 29/09/2014

Versie nr.: 5

Vervangt versie nr.: 4

Document
Nr.: 48650

Identificatie

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Naam• Gewicht• Artikelnummer• EAN-code• Intrastat-code• Lotnummer• GMO-vrij• Kleur/smaak/geur | <ul style="list-style-type: none">• Kippelookworsten• 170g• 48650• 54 13851 48650• 16010099• Bijvoorbeeld : 41366• ja |
|--|---|

Samenstelling

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• vlees van gevogelte 60%• vet van gevogelte 20%• zout• lactose• plantaardig eiwit (lupine)• natuurlijke kruiden (selderij, mosterd)• plantaardig aroma• dieren eiwit• aardappel zetmeel• rookaroma• glucose• vlees extract• antioxidanten: E330, E300• stabilisatoren: E450, E407, E414• conserveermiddel: E250. |
|--|--|

Verpakking

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Verpakkingswijze• Aantal per verpakking• Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">• Gasverpakking N2 60% CO2: 40%• 6• 10 |
|---|--|

Bewaarcondities

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Stockage vleestemperatuur• vleestemperatuur bij transport | <ul style="list-style-type: none">• 0- 7°C• 0- 7°C |
|--|---|

Chemische analyse

energie	284 / 1176Kcal/KJ
Vetgehalte	24,4g/100g
Waarvan verzadigde vetzuren	8,4g/100g
Koolhydraten	2,4g/100g
Waarvan suikers	1,4g/100g
Eiwitgehalte	13,2g/100g
voedingsvezels	<1g/100g
zout	1,7g/100g
natrium	0,98g/100



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties
eindproducten
01: 01

Document
48650

Pagina: 2/2

Datum: 29/09/2014

Versie nr.: 5

Vervangt versie nr.: 4

Bacteriologische analyse

(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none">• Totaal kiemgetal• Enterobacteriaceaea• E.coli• Sulfietreducerende clostridia• Staphylococcus aureus• Schimmels• Gisten• Salmonella spp.• Listeria monocytogenes	<ul style="list-style-type: none">• $10^3/g$• 10/g• <10/g• $10^2/g$• 10/g• $10^2/g$• $10^2/g$• $10^2/g$• afwezig/25g• afwezig/25g	<ul style="list-style-type: none">• $10^6/g$• -• 10/g• $10^5/g$• $10^2/g$• $10^3/g$• $10^5/g$• Afwezig /25g• 100/g

Houdbaarheid

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Bij productie• Bij aflevering | <ul style="list-style-type: none">• 27 dagen• 25 dagen |
|--|---|

Etikettering (ingrediënten)

Auteur	Vrijgave
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 29/09/2014	Datum : 29/09/2014
Handtekening :	Handtekening :