



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties eindproducten
01: 35

Pagina: 1/2

Datum: 14/08/2013

Document
Nr.: 26700

Versie nr.: 3

Vervangt versie nr.: 2

Identificatie

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Naam• Omschrijving • Gewicht• Artikelnummer• EAN-code• Intrastat-code• Lotnummer• GMO-vrij | <ul style="list-style-type: none">• Lookworst I rood ER• Een gerookte fijn gemalen worst afgerond met kruiden en opgevuld in rode plastiekdarm• 150 gr.• 26700• 54 13851 26700 6• 1601 0099• Ex: 45825• ja |
|---|---|

Samenstelling

- varkensvlees 85%
- look
- zout
- kruiden (**selderij, mosterd**)
- groenten
- **lactose**
- plantaardig eiwit (**lupine**)
- dextrose, saccharose
- natuurlijk aroma
- Dieren eiwit
- **melkeiwit**
- Aardapelszetmeel gemodificeerd
- antioxidanten: E330, E300
- stabilisatoren: E450, E407, E412
- conserveermiddel: E250
- smaakversterker: E621
- kleurstof: E120.
- Kan sporen bevatten **tarwebloem, soja, eieren.**

Verpakking

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Verpakkingswijze• Aantal per verpakking• Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">• Dieptrek vacuum folie 70765-70785• 10 stuks• 10 verpakkingen |
|---|--|

Bewaarcondities

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

Chemische analyse

| | |
|----------------------------|-----------------|
| energie | 286/1180Kcal/KJ |
| Vetgehalte | 24g/100g |
| Waarvanverzadigde vetzuren | 9,06g/100g |
| Koolhydraten | 4,7g/100g |
| Waarvan suikers | 2,2g/100g |
| Eiwitgehalte | 12,3g/100g |
| voedingsvezels | 0,7g/100g |
| zout | 2,15g/100g |
| natrium | 1,02g/100g |



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties eindproducten
01: 35

Pagina: 2/2
Datum: 14/08/2013
Versie nr.: 3
Vervangt versie nr.: 2

Document
Nr.: 26700

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">• 90 dagen• 60 dagen (minimaal) |
|--|--|

Etikettering (ingrediënten)

| |
|--|
| |
|--|

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Auteur | Vrijgave |
| Hottois Sabine | Cornille Miguel |
| Quality/HACCP Manager | Gedelegeerd bestuurder |
| Datum : 14/08/2013 | Datum : 14/08/2013 |
| Handtekening : | Handtekening : |