



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Specificaties  
eindproducten  
01: 36

Pagina: 1/2

Datum: 12/08/2013

Versie nr.: 3

Vervangt versie nr.: 2

Document  
Nr.: 11620

### Identificatie

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Naam</li><li>• Gewicht</li><li>• Artikelnummer</li><li>• EAN-code</li><li>• Intrastat-code</li><li>• Lotnummer</li><li>• GMO-vrij</li><li>• Kleur/smaak/geur</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lookworsten I</li><li>• 170g</li><li>• 11620</li><li>• 54 13851 11340</li><li>• 16010099</li><li>• Bijvoorbeeld : 41288</li><li>• Ja</li></ul> |
|--|--|

### Samenstelling

- varkensvlees 92%
- zout
- **lactose**
- plantaardig eiwit (**lupine**)
- natuurlijke kruiden (**selderij, mosterd**)
- aroma
- diereneiwit
- dextrose
- saccharose
- **melkeiwit**
- groeten
- zetmeel gemodificeerde aardappel
- natuurlijke vloeibare rook
- look
- antioxidanten: E330, E300
- stabilisatoren: E450, E412
- conserveer: E250
- exhausteur de goût: E621
- kleurstof: E120.
- Kan sporen bevatten van **tarwe, soja, eieren.**

### Verpakking

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Verpakkingswijze</li><li>• Aantal per verpakking</li><li>• Aantal per eurobak</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gasverpakking N2: 60% ; CO2: 40%</li><li>• Folie 70765 – 70785</li><li>• 6 stuck</li><li>• 24</li></ul> |
|---|---|

### Bewaarcondities

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



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Specificaties  
eindproducten  
01: 36

Pagina: 2/2

Datum: 12/08/2013

Versie nr.: 3

Vervangt versie nr.: 2

Document  
11620

### 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

### Bacteriologische analyse

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

### Houdbaarheid

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Bij productie</li><li>Bij aflevering</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>25 dagen</li><li>22 dagen</li></ul> |
|--|---|

### Etikettering (ingrediënten)

<b>Auteur</b>	<b>Vrijgave</b>
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 12/08/2013	Datum : 12/08/2013
Handtekening :	Handtekening :