



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

Pagina: 1/2

Datum: 13/07/2011

Document
Nr.: 40750

Versie nr.: 1

Vervangt versie nr.: -

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">• Kipgebraad met paprika geheel• 2,4kg• 40750• 54 13851 40750• 16010099• Bijvoorbeeld : 41366• ja |
|--|---|

Samenstelling

- vlees van gevogelte 20%
- Separatorvlees
- vet van gevogelte
- paprika10%
- **Tarwebloem**
- Zout
- Gist
- Water
- Tarwezetmeel
- Curryketchup
- Dextrose
- Aroma (smaakversterker: E621, **eieren, soja**, kruiden, glucosestroop, palmolie, **melkeiwit, lactose**, maiseiwit, uienpoeder, **selderij**, maltodextrine, kip, suiker, ammoniumchloride, erwtenvezels)
- Stabilisator: E450, E451, E452, E407a
- Antioxidant: E300
- Conserveermiddel: E250
- Kleurstof: E100

Verpakking

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Verpakkingswijze• Aantal per verpakking• Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">• Vaccum• 1• 1 |
|---|--|

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

	Kcal /
Energie :	222/ 924 KJ/100g
Vet :	14,9 g/100g
Verzadigd vet:	5,17 g/100g
Glucides:	11,4 g/100g
koolhydraten:	4,9 g/100g
Eiwit :	10,6 g/100g
Vezels:	g/100g
Zout:	2,33 g/100g
Natrium:	0,933 g/100g



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

Document
40750

Pagina: 2/2

Datum: 13/07/2011

Versie nr.: 1

Vervangt versie nr.: 0

Bacteriologische analyse

(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none">• Totaal kiemgetal• Enterobacteriaceae• 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">• 40 dagen• 35 dagen |
|--|---|

Etikettering (ingrediënten)

Auteur	Vrijgave
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 13/07/2011	Datum : 13/07/2011
Handtekening :	Handtekening :