



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Specificaties  
eindproducten  
01: 06

Pagina: 1/2

Datum: 04/05/2011

Document  
Nr.: 41470

Versie nr.: 2

Vervangt versie nr.: 1

### 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>• Bouletten special</li><li>• 150 g</li><li>• 41470</li><li>• 54 13851 41470</li><li>• 16010099</li><li>• Bijvoorbeeld 40888</li><li>• Ja</li><li>•</li></ul> |
|--|---|

### Samenstelling

- mager varkensvlees 50%
- 30% spek
- brood (**tarwebloem**, water, gist, zout)
- volle **melk**
- zout
- dextrose
- specerijen (**mosterd**)
- plantaardig eiwit gehydrogeneerd (koolzaad)
- stabilisatoren: E450, E451
- smaakversterker: E635
- antioxidant: E300
- conserveermiddel: E250.
- Kan sporen bevatten van **selderij, eieren, lupine, soja.**

### 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>• 10</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> |
|--|---|

### Chemische analyse

Energie:	298/ 1232 Kcal / KJ/100g
Vet:	26,1 g/100g
Verzadigd vet:	8,69 g/100g
koolhydraten:	2,5 g/100g
Suiker:	g/100g
Eiwit:	13,2 g/100g
Vezels:	g/100g
Zout:	g/100g
Natrium:	0,82 g/100g

	<b>04: HACCP-plannen</b> <b>01: HACCP-Plan</b> <b>02: Specificaties</b> <b>eindproducten</b> <b>01: 06</b>	Pagina: 2/2
		Datum: 04/05/2011
<b>Document</b> <b>41470</b>		Versie nr.: 2
		Vervangt versie nr.: 1

<b>Bacteriologische analyse</b>		
(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Totaal kiemgetal</li> <li>• Enterobacteriaceae</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>• <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>• 100/g</li> <li>• afwezig/25g</li> </ul>
<b>Houdbaarheid</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij productie</li> <li>• Bij aflevering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 dagen</li> <li>• 28 dagen</li> </ul>	
<b>Etikettering (ingrediënten)</b>		

<b>Auteur</b>	<b>Vrijgave</b>
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 04/05/2011	Datum : 04/05/2011
Handtekening :	Handtekening :