



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Specificaties
eindproducten
01: 07

Pagina: 1/2

Datum: 14/08/2013

Versie nr.: 3

Vervangt versie nr.: 2

Document
Nr.: 41300

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">• Bouletten• 120g• 41300• 54 13851 41300• 16010099• Bijvoorbeeld: 40953• Ja |
|--|---|

Samenstelling

- varkensvlees 65%
- brood (**tarwebloem**, water, gist, zout)
- ajuin
- Natuurlijke Kruiden(**selderij**)
- zout
- **lactose**
- plantaardig eiwit (**lupine**)
- stabilisator: E450, E407
- antioxidant: E300, E330
- conserveermiddel: E250
- runds aroma
- smaakversterker: E621
- maltodextrine
- Kan sporen bevatten van **eieren, mosterd, soja.**

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%• Folie 70765 – 70785• 15 stucc• 9 |
|---|---|

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	294/1220Kcal/KJ
Vetgehalte	23,3g/100g
Waarvanverzadigde vetzuren	8,44g/100g
Koolhydraten	5,9g/100g
Waarvan suikers	3,9g/100g
Eiwitgehalte	14,6g/100g
voedingsvezels	1,1g/100g
zout	2,06g/100g
natrium	0,822g/100g

	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Specificaties eindproducten 01: 07	Pagina: 2/2
		Datum: 14/08/2013
Document 41300		Versie nr.: 3
		Vervangt versie nr.: 2

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"> • 10³/g • 10/g • <10/g • 10²/g • 10/g • 10²/g • 10²/g • 10²/g • afwezig/25g • afwezig/25g 	<ul style="list-style-type: none"> • 10⁶/g • - • 10/g • 10⁵/g • 10²/g • 10³/g • 10⁵/g • afwezig/25g • 100/g
Houdbaarheid		
<ul style="list-style-type: none"> • Bij productie • Bij aflevering 	<ul style="list-style-type: none"> • 35 dagen • 30 dagen 	
Etikettering (ingrediënten)		

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