



**04: HACCP-plannen**  
**01: HACCP-Plan**  
**02: Specificaties**  
**eindproducten**  
**01: 71**

Pagina: 1/2

Datum: 27/07/2011

Versie nr.: 1

Vervangt versie nr.: 0

**Document**  
**Nr.: 1753**

### Identificatie

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Naam</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>• Gerookt spek zonder zwoerd en zonder knars</li><li>• 1753</li><li>• 54 13851 1753</li><li>• 16010099</li><li>• Bijvoorbeeld : 41067</li><li>• Ja</li><li>•</li></ul> |
|--|--|

### Samenstelling

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Spek zonder zwoerd en zonder knars</li><li>• Water</li><li>• <b>Lactose</b>, dextrose</li><li>• Zout</li><li>• saccharose</li><li>• Kruiden</li><li>• Conserveermiddel: E250, E252.</li><li>• Antioxidant: E301</li></ul> |
|--|---|

### 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>• Vaccum</li><li>• 1</li><li>• 1</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

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Vetgehalte</li><li>• Eiwitgehalte</li><li>• Fosfaatgehalte</li><li>• Natriumchloride</li><li>• Verhouding collageen/eiwit</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• &lt; 35%</li><li>• &gt; 8%</li><li>• &lt; 0.7%</li><li>• &lt; 2%</li><li>• &lt; 25%</li></ul> |
|---|---|

|   |  |                        |
|---|--|------------------------|
|  | <b>04: HACCP-plannen</b><br><b>01: HACCP-Plan</b><br><b>02: Specificaties</b><br><b>eindproducten</b><br><b>01: 71</b> | Pagina: 2/2            |
|   |  | Datum: 27/07/2011      |
| <b>Document</b><br><b>1753</b>  |  | Versie nr.: 1          |
|   |  | Vervangt versie nr.: 0 |

| <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>• 10<sup>6</sup>/g(H)</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 30/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• absence/25g</li> <li>• absence/25g</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10<sup>7</sup>/g</li> <li>• 10<sup>4</sup>/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 30/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10<sup>4</sup>/g</li> <li>• 10<sup>4</sup>/g</li> <li>• absence/25g</li> <li>• absence/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>• 33 dagen</li> <li>• 31 dagen</li> </ul>  |  |
| <b>Etikettering (ingrediënten)</b>   |   |  |
|  |   |  |

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Auteur</b>         | <b>Vrijgave</b>        |
| Hottois Sabine        | Cornille Miguel        |
| Quality/HACCP Manager | Gedelegeerd bestuurder |
| Datum : 27/07/2011    | Datum : 27/11/2011     |
| Handtekening :        | Handtekening :         |