



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Specificaties  
eindproducten  
01: 09

Pagina: 1/2

Datum: 30/05/2011

Versie nr.: 2

Vervangt versie nr.: 1

Document  
Nr.: 40100

### 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>• Paardelookworsten rood</li><li>• 300g</li><li>• 40100</li><li>• 54 13851 40100</li><li>• 16010099</li><li>• Bijvoorbeeld : 41365</li><li>• Ja</li><li>•</li></ul> |
|--|---|

### Samenstelling

- paardenvlees 51%,
- varkensvlees
- water
- Aardappelzetmeel
- **Sojajewit**
- **melkejewit**
- Look
- varkenseijewit
- Dextrose
- Zetmeel (**tarwe**)
- nitrietzout
- kruiden
- anitoxidant: E300,
- stabilisator: E450, E451,
- smaakversterker: E621
- Conservateur: E250
- kleurstof: E120, kleurstof ext.: E122, E124: kan ongename effecten hebben op de gezondheid van kinderen.
- Kan sporen bevatten van **selderij, mosterd, eieren**. Roken: zaagsel.

### 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>• 5 stuck</li><li>• 6</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> |
|--|---|

	<b>04: HACCP-plannen</b> <b>01: HACCP-Plan</b> <b>02: Specificaties</b> <b>eindproducten</b> <b>01: 09</b>	Pagina: 2/2
		Datum: 30/05/2011
<b>Document</b> <b>Nr.: 40100</b>		Versie nr.: 2
		Vervangt versie nr.: 1

<b>Chemische analyse</b>		
Valeurs énergétiques:	280/1160 Kcal/KJ	
Matières grasses:	25,5g/100g	
Matières grasses saturées:	9,37g/100g	
Glucides:	1,9g/100g	
Sucres:	<0,2g/100g	
Protéines:	12,4g/100g	
Fibres:	0,6g/100g	
sel:	2,06g/100g	
sodium:	0,822g/100g	
<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>3</sup>/g</li> <li>• 10/g</li> <li>• &lt;10/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• afwezig/25g</li> <li>• afwezig/25g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10<sup>6</sup>/g</li> <li>• -</li> <li>• 10/g</li> <li>• 10<sup>5</sup>/g</li> <li>• 10<sup>2</sup>/g</li> <li>• 10<sup>3</sup>/g</li> <li>• 10<sup>5</sup>/g</li> <li>• afwezig/25g</li> <li>• 100/g</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>• 24 dagen</li> <li>• 22 dagen</li> </ul>	
<b>Etikettering (ingrediënten)</b>		

<b>Auteur</b>	<b>Vrijgave</b>
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 30/05/2011	Datum : 30/05/2011
Handtekening :	Handtekening :