



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

Pagina: 1/2

Datum: 13/07/2011

Versie nr.: 1

Vervangt versie nr.: -

Document
Nr.: 46000

Identificatie

- Naam
- Gewicht
- Artikelnummer
- EAN-code
- Intrastat-code
- Lotnummer
- GMO-vrij
- Kleur/smaak/geur

- Kipballejes met italiaanse saus
- 3kg
- 46000
- 54 13851 46000
- 16010099
- Bijvoorbeeld : 41366
- ja

Samenstelling

Kipballetjes

- Separatorvlees 30%
- vet van gevogeltjes 30%
- paneermeel (**tarwebloem**, zout, gistextract, water, aardappelzetmeel, **tarwezetmeel**)
- curry ketchup
- Dextrose
- Zout
- 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.

Saus:

- Water
- Azijn
- Suiker
- Uien
- Look
- Gemodificeerd maïszetmeel
- Zout
- Kruiden
- Aroma
- Tomatenpuree
- Perziken, ananas, appelmoes
- Champignon, rode peper, gember
- Aardappelzetmeel
- Gelatine
- Paprika
- Conserveermiddel: E211
- Antioxidant: E330, E304, E307
- Stabilisator: E412, E415, E420, E472c,
- Verzurende : E525

	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Specificaties eindproducten 01:	Pagina: 2/2
		Datum: 13/07/2011
		Versie nr.: 1
		Vervangt versie nr.: 0
Verpakking		
• Verpakkingswijze • Aantal per eurobak		• Plastic emmer • 2
Bewaarcondities		
• Stockage vleestemperatuur • vleestemperatuur bij transport		• 0- 7°C • 0- 7°C
Chemische analyse		
Valeurs énergétiques: 169/ 710 Kcal / KJ/100g Matières grasses: 7 g/100g Matières grasses saturées: 2.24 g/100g Glucides: 20 g/100g Sucres: - g/100g Protéines: 6 g/100g Fibres: 1,1 g/100g sel: 1.12 g/100g		
Bacteriologische analyse		
(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
• Totaal kiemgetal • Enterobacteriaceae • E.coli • Sulfietreducerende clostridia • Staphylococcus aureus • Schimmels • Gisten • Salmonella spp. • Listeria monocytogenes	• 10³/g • 10/g • <10/g • 10²/g • 10/g • 10²/g • 10²/g • 10²/g • afwezig/25g • afwezig/25g	• 10⁶/g • - • 10/g • 10⁵/g • 10²/g • 10³/g • 10⁵/g • afwezig/25g • 100/g
Houdbaarheid		
• Bij productie • Bij aflevering		• 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 :