

3463

## 1. Algemene gegevens

<b>Producent:</b>	Jan SCHOTS N.V.
<b>Adres:</b>	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
<b>Telefoon:</b>	+32 (0)3 350 19 80
<b>Fax:</b>	+32 (0)3 350 19 81
<b>E-mail:</b>	kwaliteit@schots.be, filip@schots.be
<b>EEG-nummer:</b>	B509
<b>Artikel:</b>	LUNCHWORST NATUUR
<b>Artikelnummer:</b>	1050
<b>EAN-code:</b>	EAN-128 (artikelgegevens, gewicht, houdbaarheidsdatum, lotnummer): 0195413257010506

## 2. Productkenmerken

<b>Omschrijving:</b>	Kookworst met fijne korrel. Natuurlijk gerookt product.
<b>Vorm:</b>	Gebogen.
<b>Afmetingen:</b>	ca. 300 x Ø 220 mm
<b>Nettogewicht:</b>	ca. 1,75 kg
<b>Brutogewicht:</b>	/
<b>Verpakkingswijze:</b>	Vacuüm
<b>Verpakkingsmateriaal:</b>	Krimpzak
<b>PVC/PVDC vrij:</b>	Ja
<b>Gassamenstelling:</b>	n.v.t.
<b>Afmetingen karton:</b>	
<b>Gewicht karton (tarra):</b>	
<b># producten/karton of krat</b>	9
<b># kartonnen of kratten/laag:</b>	4
<b># lagen/pallet:</b>	5
<b># kartonnen of kratten/pallet:</b>	20

### 3. Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees (76%), water, tarwezetmeel (bevat GLUTEN), varkensvet, zout, specerijen, natuurlijk rookextract, dextrose, glucosestroop, stabilisator: E 450, antioxidanten: E 301, E 325, E 331, kruiden, suiker, kleurstof: E 120, conserveermiddel: E250, aroma, natuurlijke rook

### 3. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

<b>Vetgehalte (%):</b>	27,41	<b>Energetische waarde (kcal/100g):</b>	313
<b>Eiwitgehalte (%):</b>	11,2	<b>Energetische waarde (kJ/100g):</b>	1295
<b>Koolhydraatgehalte (%):</b>	5,3	<b>Collageen op vleeseiwit (%):</b>	19,8

### 5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

<b>Vochtgehalte (%):</b>	53,65	<b>Zoutgehalte (%):</b>	1,6
<b>Droge stofgehalte (%):</b>	46,35	<b>pH:</b>	6,2
<b>Asgehalte (%):</b>	2,4	<b>a<sub>w</sub>:</b>	0,974

### 6. Microbiologische criteria (THT = ten minste houdbaar tot) (per g)

	<b>Na productie</b>	<b>THT</b>
<b>Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal</b>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Melkzuurbacteriën (a)</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
<b>Enterobacteriaceae</b>	10 <sup>2</sup>	n.v.t.
<b>Staphylococcus aureus</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
<b>Listeria monocytogenes</b>	afw. in 25g	afw. in 25g
<b>Salmonella spp.</b>	afw. in 25g	afw. in 25g
<b>Thermotolerante coliformen</b>	10	10
<b>Gisten</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Schimmels</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Bacillus cereus</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Clostridium perfringens</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>

(a) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10<sup>7</sup> /g, mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

## 7. Houdbaarheid

<b>Minimale houdbaarheid bij levering:</b>	42 dagen
--------------------------------------------	----------

## 8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

<b>Transporttemperatuur:</b>	max. 4°C (kerntemperatuur)
<b>Aflevertemperatuur:</b>	max. 4°C (kerntemperatuur)

## 9. Opslagcondities

<b>Stockage:</b>	Koel bewaren
<b>Stockagetemperatuur:</b>	max. 4°C (kerntemperatuur)

## 10. Aanwezigheid van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen)

<b>Worden er GGO's gebruikt in het product?</b>	Nee
-------------------------------------------------	-----

## 11. Etikettering

<b>Gegevens aanwezig op etiket(ten):</b>	Productnaam Nettogewicht Ingrediëntenlijst Bewaarvoorschriften Houdbaarheidsdatum Adres Schots nv EEG-Erkeningsnummer Barcode
------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 12. Aanwezigheid/ afwezigheid van ingrediënten

+ = aanwezig  
- = afwezig

<b>1. Melkbestanddelen</b>	-	<b>6. Tarwebloem</b>	-
<b>2. Melkpoeder</b>	-	<b>7. Tarwemeel</b>	-
<b>3. Soja-lecithine</b>	-	<b>8. Tarwezetmeel</b>	+
<b>4. Soja-bloem</b>	-	<b>9. Paneermeel</b>	-
<b>5. Soja-meel</b>	-	<b>10. Eigeel</b>	-

## 13. Aanwezigheid / afwezigheid van allergenen

- + = aanwezig  
 - = afwezig  
 ? = onvoldoende gegevens bekend

*Deze gegevens zijn gebaseerd op de huidige stand van zaken van onze kennis. Zij geven bijgevolg geen garantie voor de eigenschappen van boven beschreven product.*

<b>1. Melk en producten op basis van melk</b>	-	<b>15. Cacao</b>	-
<b>2. Eieren en producten op basis van eieren</b>	-	<b>16. Peulvruchten</b>	+
<b>3. Soja en producten op basis van soja</b>	-	<b>17. Glutaminaat (E620 t.e.m. E625)</b>	-
<b>4. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen</b>	+	<b>18. Koriander</b>	+
<b>5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten</b>	-	<b>19. Wortel</b>	-
<b>6. Noten en producten op basis van noten</b>	-	<b>20. Rogge</b>	-
<b>7. Vis en producten op basis van vis</b>	-	<b>21. Rundsvlees</b>	-
<b>8. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</b>	-	<b>22. Varkensvlees</b>	+
<b>9. Weekdieren en producten op basis van weekdieren</b>	-	<b>23. Kippenvlees</b>	-
<b>10. Selderij en producten op basis van selderij</b>	-	<b>24. Maïs</b>	-
<b>11. Sesam en producten op basis van sesam</b>	-		
<b>12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t.e.m. E228) (&gt;10 ppm)</b>	-		
<b>13. Lupine en producten op basis van lupine</b>	-		
<b>14. Mosterd en producten op basis van mosterd</b>	-		

Datum afgewerkt: 3 januari 2013

Naam: Van Doninck Kim

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke