

2478

1. Algemene gegevens

Producent:	Jan SCHOTS N.V.
Adres:	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
Telefoon:	+32 (0)3 350 19 80
Fax:	+32 (0)3 350 19 81
E-mail:	bea@schots.be, filip@schots.be
EEG-nummer:	B509
Artikel:	VLEESBROOD ½ ROND
Artikelnummer:	1600
EAN-code:	EAN-128 (artikelgegevens, gewicht, houdbaarheidsdatum, lotnummer): 0195413257016003

2. Productkenmerken

Omschrijving:	Gebakken vleesbrood.
Vorm:	Rechthoekig
Afmetingen:	ca. 190 x 150 x 120 mm
Nettogewicht:	ca. 2,4 kg
Brutogewicht:	/
Verpakkingswijze:	Vacuüm
Verpakkingsmateriaal:	Krimpzak
PVC/PVDC vrij:	Ja
Gassamenstelling:	n.v.t.
Afmetingen karton:	
Gewicht karton (tarra):	
# producten/karton of krat	10
# kartonnen of kratten/laag:	4
# lagen/pallet:	5
# kartonnen of kratten/pallet:	20

3. Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees (72,8%), water, tarwebloem (bevat gluten), tarwezetmeel, zout, glucosestroop, melkeiwit, specerijen (bevat mosterd), gist, stabilisator: E450, verdikkingsmiddel: E412, antioxidandia: E301, E331, dextrose, kleurstof: E120, E100, conserveermiddel: E250, aroma

4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

Vetgehalte (%):	17,6	Energetische waarde (kcal/100g):	246
Eiwitgehalte (%):	13,4	Energetische waarde (kJ/100g):	1026
Koolhydratengehalte (%):	8,6	Kollageen op vleeseiwit (%):	

5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

Vochtgehalte (%):	57,5	Zoutgehalte (%):	2
Droge stofgehalte (%):	42,5	pH:	6,3
Asgehalte (%):	2,93	a_w:	0,965

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

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

(a) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ /g, mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering:	42 dagen
--	----------

8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

Transporttemperatuur:	max. 4°C (kerntemperatuur)
Aflevertemperatuur:	max. 4°C (kerntemperatuur)

9. Opslagcondities

Stockage:	Koel bewaren
Stockagetemperatuur:	max. 4°C (kerntemperatuur)

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

Worden er GGO's gebruikt in het product?	Nee
---	-----

11. Etikettering

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

12. Aanwezigheid/ afwezigheid van ingrediënten

+ = aanwezig
- = afwezig

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

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.

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

Datum afgewerkt: 10 oktober 2011

Naam: Breugelmans Bea

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke