

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: | SPEK EXTRA 1/2 |
| Artikelnummer: | 8526 |
| EAN-code: | EAN-128 (artikelgegevens, gewicht, houdbaarheidsdatum, lotnummer): 0195413257085269 |

2. Productkenmerken

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Omschrijving: | Gezouten buikspek |
| Vorm: | Rechthoekig |
| Afmetingen: | ca. 250 x 190 x 40 mm |
| Nettogewicht: | ca. 2 kg |
| Brutogewicht: | / |
| Verpakkingswijze: | Vacuüm |
| Verpakkingsmateriaal: | Krimpzak |
| PVC/PVDC vrij: | Ja |
| Gassamenstelling: | n.v.t. |
| Afmetingen karton: | |
| Gewicht karton (tarra): | |
| # producten/karton of krat | 15 |
| # kartonnen of kratten/laag: | 4 |
| # lagen/pallet: | 5 |
| # kartonnen of kratten/pallet: | 20 |

3. Ingrediëntendeclaratie

Varkensvlees, water, zout, conserveermiddel: E250

4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

| | | | |
|----------------------------------|-------|--|------|
| Vetgehalte (%) : | 17,42 | Energetische waarde (kcal/100g) : | 244 |
| Eiwitgehalte (%) : | 20,7 | Energetische waarde (kJ/100g) : | 1013 |
| Koolhydratengehalte (%) : | <1 | Kollageen op vleeseiwit (%) : | |

5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

| | | | |
|--------------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Vochtgehalte (%) : | 61,28 | Zoutgehalte (%) : | 2,9 |
| Droge stofgehalte (%) : | 38,72 | pH : | 6,1 |
| Asgehalte (%) : | 4,06 | a_w : | 0,965 |

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

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

(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: | 6 weken |
|--|---------|

8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

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

9. Opslagcondities

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| Stockage: | Koel bewaren |
| Stockageteperatuur: | 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-Erkenningsnummer 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. Maïs | - |
| 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: 6 maart 2012

Naam: Breugelmans Bea

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke