 <p>Vleeswaren Paul Peeters &amp; zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Datum: 08-05-2015	Pagina: 1 van 5
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: B
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT</b>	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	


## Productspecificatie

### Algemene Gegevens

<b>Naam</b>	Vleeswaren Paul Peeters en Zonen BVBA
<b>Adres</b>	Industrieweg 15 B - 2630 Aartselaar
<b>Tel. &amp; Fax</b>	+32 3 870 54 10 & +32 3 870 54 11
<b>Contactpersoon Commercieel</b>	Guido De Gryse
<b>E-mailadres Commercieel</b>	<a href="mailto:Guido.degryse@willynaessensfood.be">Guido.degryse@willynaessensfood.be</a>
<b>Contactpersoon Kwaliteit</b>	Bart Deliens
<b>E-mailadres Kwaliteit</b>	<a href="mailto:bart-d@quality-salami.be">bart-d@quality-salami.be</a>
<b>Registratienummer</b>	B646
<b>IFS certificaat</b>	Ja – Geldig tot 12 december 2015
<b>Emergency Contact persoon</b>	Guido De Gryse +32 485 55 11 62 <a href="mailto:Guido.degryse@willynaessensfood.be">Guido.degryse@willynaessensfood.be</a>
<b>Fost-Plus-lid</b>	JA

### Productidentificatie

<b>Artikelnummer</b>	1005001
<b>Commerciële verkoopsbenaming</b>	Bolzano ½
<b>Wettelijke verkoopsbenaming</b>	Bolzano
<b>Bijkomende productbeschrijving</b>	
<b>Gewicht</b>	+/- 3.100 kg Variabel
<b>Intrastat-code</b>	16010091

 <p>Vleeswaren Paul Peeters &amp; zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Datum: 08-05-2015	Pagina: 2 van 5
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: B
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT</b>	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

## Productsamenstelling

### Ingrediëntenlijst:

<b>Ingrediënten Nederlands:</b>	Varkensvlees, varkensvet, rundvlees, zout, kruiden, specerijen, dextrose, gehydrolyseerd plantaardige proteïne, <b>Lactose</b> , kleurstof (E120), antioxidant (E301), conserveermiddel (E250). Voor 100g afgewerkt product, werd 115g vlees gebruikt.
<b>Ingrediënten Frans:</b>	Viande de porc, graisse de porc, viande de bœuf, sel, herbes, épices, dextrose, protéines végétales hydrolysées, <b>Lactose</b> , colorant (E120), antioxydant (E301), conservateur (E250). Pour 100g de ce produit, 115g de viande de porc a été utilisé.

### Bijkomende gegevens:

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer</b>	NEEN
<b>Met zoetstoffen</b>	NEEN
<b>Met suiker(s) en/of zoetstof(fen)</b>	NEEN
<b>Bevat een bron van fenylalanine</b>	NEEN
<b>Kan bij overmatig gebruik een laxerend effect hebben:</b> bevat $\geq 10\%$ polyolen	NEEN
<b>Kan de activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden</b>	NEEN


### GGO's en Ingrediënten van GGO's

<b>Wij garanderen dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003</b>	JA
---	----

<b>Product bevat Toegevoegde gehard vet/olie</b> Indien ja, in welk onderdeel:	NEEN
<b>Product bevat Palmolie</b> Indien ja, in welk onderdeel: Indien ja, RSPO gecertificeerd:	NEEN
<b>Product bevat volgende kleurstoffen: E110, E104, E122, E129, E102, E124</b> Indien ja, in welk onderdeel:	NEEN
<b>Product bevat smaakversterkers:</b> Indien ja, in welk onderdeel	NEEN


### Ingrediënten onderworpen aan bestraling:

<b>Wij garanderen dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling</b>	JA
---	----

 <p>Vleeswaren Paul Peeters &amp; zonen boba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Datum: 08-05-2015	Pagina: 3 van 5
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: B
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT</b>	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

## Lijst van Allergenen en voedingsintoleranties

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Ja	Nee	Kan sporen bevatten van
<b>Glutenhoudende granen (Gluten)</b>		X	
<b>Tarwe</b>		X	
<b>Rogge</b>		X	
<b>Haver</b>		X	
<b>Gerst</b>		X	
<b>Kamut</b>		X	
<b>Spelt</b>		X	
<b>Schaaldieren</b>		X	
<b>Eieren</b>		X	
<b>Vis</b>		X	
<b>Aardnoten (Pinda's)</b>		X	
<b>Soja</b>		X	
<b>Melk</b>		X	
<b>Schaalvruchten</b>			X
<b>Amandelen</b>		X	
<b>Hazelnoten</b>			X
<b>Walnoten</b>		X	
<b>Cashewnoten</b>		X	
<b>Pecannoten</b>		X	
<b>Paranoten</b>		X	
<b>Pistachenoten</b>		X	
<b>Macadamianoten</b>		X	
<b>Selderij</b>		X	
<b>Mosterd</b>		X	
<b>Sesam</b>		X	
<b>Zwaveldioxide en sulfieten</b> (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt in SO2		X	
<b>Lupine</b>		X	
<b>Weekdieren</b>		X	
<b>Lactose</b>	X		
<b>Cacao</b>		X	
<b>Glutamaat (E620 – E625)</b>		X	
<b>Kippenvlees</b>		X	
<b>Koriander</b>		X	
<b>Maïs</b>		X	
<b>Peulvruchten</b>		X	
<b>Rundsvlees</b>	X		
<b>Varkensvlees</b>	X		
<b>Wortel</b>		X	

 <p>Vleeswaren Paul Peeters &amp; zonen boba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Datum: 08-05-2015	Pagina: 4 van 5
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: B
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT</b>	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

## Logistiek en verpakking

Wij garanderen dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen	JA	
---	----	--


## Nutritionele samenstelling

Voedingswaarden	eenheid	Gemiddeld per 100g
Energetische waarden	kJ	1641
	kcal	396
Vetten	g	34.1
waarvan		
verzadigde vetzuren	g	13.3
Koolhydraten	g	5.0
waarvan		
suikers	g	0.2
Voedingsvezels	g	1.1
Eiwitten	g	16.8
Zout	g	3.7

## Specifieke bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		
Houdbaarheid bij levering	Dagen	42	
Temperatuur bij aankomst	°C	0	7
Temperatuur van bewaren	°C	0	7
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding		
Houdbaarheid na openen	Dagen		5
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren max. 7°C		

Aanduiding van de houdbaarheid		
Houdbaarheidsaanduiding	Te gebruiken tot:	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag/maand/jaar	Voorbeeld: 13-10-2015
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie	
Aanduiding van de partij		
Lotaanduiding d.m.v.	3 of 2/jaar/week	Voorbeeld: 31518 of 21518
Lotaanduiding op	Elke portie	

 <p>Vleeswaren Paul Peeters &amp; zonen boba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Datum: 08-05-2015	Pagina: 5 van 5
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: B
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT</b>	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

## Productbeschrijving

### Organoleptische Kenmerken

<b>Uitzicht/beschrijving</b>	Typische Salami
<b>Smaak/ Geur/ Kleur</b>	Typische Salami
<b>Textuur</b>	

### Fysische kenmerken

<b>Lengte</b>	NVT
<b>Dikte</b>	NVT
<b>Diameter</b>	NVT
<b>Kaliber</b>	140mm
<b>Aantal stuks/doos (stukgoederen)</b>	

### Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Na productie (kve/g)		Einde Houdbaarheid (kve/g)	
	Typische waarde	Max. waarde	Typische waarde	Max. waarde
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>		10 <sup>9</sup>		10 <sup>9</sup>
<b>Melkzuurbacteriën</b>				
<b>Enterobacteriaceae</b>		5 x 10 <sup>3</sup>		5 x 10 <sup>3</sup>
<b>Staphylococcus aureus</b>		10 <sup>3</sup>		10 <sup>3</sup>
<b>Salmonellae spp.</b>		Afwezig in 25g		Afwezig in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>		Afwezig in 25g		10 <sup>2</sup>

Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.