 <p>Vleeswaren Paul Peeters & zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	KWALITEITSHANDBOEK	Datum: 24-05-2013	Pagina: 1 van 6
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: A
	PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

Productspecificatie

Algemene Gegevens

Naam	Vleeswaren Paul Peeters en Zonen BVBA
Adres	Industrieweg 15 B - 2630 Aartselaar
Tel. & Fax	+32 3 870 54 10 & +32 3 870 54 11
Contactpersoon Commercieel	Guido De Gryse
E-mailadres Commercieel	Guido.degryse@quality-salami.be
Contactpersoon Kwaliteit	Luc Roemendael
E-mailadres Kwaliteit	luc.roemendael@quality-salami.be
Registratienummer	B646
IFS certificaat	Ja – Zie Certificaat
Emergency Contact gegevens met betrekking tot voedselveiligheid	Guido De Gryse +32 485 55 11 62 Guido.degryse@quality-salami.be
Fost-Plus-lid	JA

Productidentificatie

Artikelnummer	1012000
Commerciële verkoopsbenaming	Kalkoensalami 56%
Wettelijke verkoopsbenaming	Salami van Kalkoen
Bijkomende productbeschrijving	Salami de Dinde 56%
Gewicht	± 1.200kg Variabel
EAN-Code(s)	5413004001709
Intrastat-code	16019091

 <p>Vleeswaren Paul Peeters & zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	KWALITEITSHANDBOEK	Datum: 24-05-2013	Pagina: 3 van 6
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: A
	PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

Ingrediëntenlijst:

Ingrediënten Nederlands:	Kalkoenvlees (54%), varkensvet, varkensvlees, zout, kruiden, specerijen, Lactose , gehydrolyseerd plantaardig proteïne, dextrose, kleurstof: E120, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250. Voor 100g afgewerkt product, werd 109 vlees gebruikt.
Ingrediënten Frans:	Viande de dine (54%), graisse de porc, viande de porc, sel, plantes aromatiques, épices, Lactose , protéine végétale hydrolysée, dextrose, colorant: E120, antioxygène: E301, conservateur: E250. Pour 100g de produit de fini, 109g de viande a été utilisé.

Bijkomende gegevens:

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


GGO's en Ingrediënten van GGO's

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	JA
---	----

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


Ingrediënten onderworpen aan bestraling:

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

 <p>Vleeswaren Paul Peeters & zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	KWALITEITSHANDBOEK	Datum: 24-05-2013	Pagina: 4 van 6
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: A
	PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

Lijst van Allergenen en voedingsintoleranties

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

 <p>Vleeswaren Paul Peeters & zonen bvba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	KWALITEITSHANDBOEK	Datum: 24-05-2013	Pagina: 5 van 6
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: A
	PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT	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 (volgens de Europese richtlijn 90/496/EG)

Voedingswaarden door Analyse	Eenheid	Product zoals verkocht	
		Gemiddeld per 100g	Gemiddeld per portie
Energetische waarden	In kcal	1573	
	In KJ	379	
Eiwitten	in gram	22.9	
Koolhydraten	In gram	4.8	
Waarvan suikers	g	0.2	
Waarvan zetmeel	g		
Waarvan polyolen	g		
Vetten	In gram	24.4	
Waarvan verzadigd	g		
Waarvan mono-onverzadigd	g		
Waarvan poly-onverzadigd	g		
Waarvan Ω -6-vetzuren	g		
Waarvan Ω -3-vetzuren	g		
Waarvan trans	g		
Waarvan cholesterol	mg		
Voedingsvezels	In		
Natrium			
Zout (Berekend als Natrium x2,5)		3.8	

Specifieke bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		
Houdbaarheid bij levering	Dagen	42 dagen	
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	15°C
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	70% N ₂ / 30% CO ₂	
Houdbaarheid na openen	Dagen		
Bewaaromstandigheden na openen	koel bewaren bij max. 15°C		

Aanduiding van de houdbaarheid		
Houdbaarheidsaanduiding	THT = Ten minste houdbaar tot ...	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag/maand/jaar	Voorbeeld: 13-10-2012
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie	

 <p>Vleeswaren Paul Peeters & zonen boba Industrieweg 15 2630 Aartselaar</p>	KWALITEITSHANDBOEK	Datum: 24-05-2013	Pagina: 6 van 6
	LIJST	Doc.: LS-16-01	Versie: A
	PRODUCTSPECIFICATIE: EINDPRODUCT	Opgesteld: QA	
		Goedgekeurd: Directie	

Aanduiding van de partij		
Lotaanduiding d.m.v.	2 jaar week	Voorbeeld: 31320 of 21320
Lotaanduiding op	Elke portie	

Productbeschrijving

Organoleptische Kenmerken

Uitzicht/beschrijving	
Smaak/ Geur/ Kleur	
Textuur	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

Fysische kenmerken

Lengte	34cm
Dikte	
Diameter	24cm
Kaliber	
Aantal stuks/doos (stukgoederen)	Per stuk verkocht

Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum
Wateractiviteit (A_w-waarde)			
pH-waarde			
Droge stof gehalte			
Vetgehalte			
Eiwitgehalte			
Natrium			

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Af Fabrik		Einde Houdbaarheid	
	Typische waarde	Max. waarde	Typische waarde	Max. waarde
Totaal aëroob kiemgetal		10^9		
Melkzuurbacteriën				
Enterobacteriaceae		5×10^3		
Staphylococcus aureus		10^3		
E.Coli		5×10^3		
Salmonellae spp.		Afwezig in 25g		Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes		Afwezig in 25g		Afwezig in 25g
Gisten/Schimmels				

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.