

**Omschrijving:** *Vleesproduct op basis van varkensvlees.*

#### **Ingrediënten:**

*Varkensvlees (44%), varkenslever (44%), MELK, EI, zout, kruiden, voedingszuur E300 – E330 – E351 – E472 – E627 – E631, emulgator E450 – E452, smaakversterker E621.*

*Bevat: Melk, ei.*

#### **Voedingswaarde gebruiksklare product (\*):**

Parameter:	Waarde per 100 g
Vocht:	
Eiwit:	
Vet:	
waarvan verzadigd:	
Koolhydraten:	
Zout:	
Energetische waarde:	

(\*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

#### **Microbiologische doelstellingen (\*\*):**

Richtwaarden Vleesproducten (verhit):	Cat. 1B	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling THT
Totaal aëroob kiemgetal	THT	1.000	10.000	1.000.000
E. coli		< 10	10	10
Staphylococcus aureus		10	100	100
Sulfietreducerende anaëroben		100	1.000	10.000
Salmonella		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g

(\*\*) Microbiologische doeltellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG).

#### **Kwaliteitsgarantie:**

*De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.*

*De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.*

**Verpakkingsgegevens:**

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

**Bewaarvoorschriften:**

Bewaartemperatuur: *In koeling bij < 4 °C*

Houdbaarheid: *Bij < 4 °C is het product te gebruiken tot 28 dagen na inpak.*

*Verpakt onder vacuüm.*

**Traceerbaarheid:**

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van een unieke verwijzing naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

**Allergenen te declareren volgens VO 1169/2011 EG:**

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

**GMO-verklaring:**

*Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.*

<b>Versie: 1</b> <b>Uitgifte: 08.12.2014</b>	<b>Opgesteld door: GCV Nutricert</b> <b>Goedgekeurd door: Luc Coenen</b>
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	