



Specificatie Eindproduct

Witte beuling per 12 Marc Smet

Artikelnr : 402.900.0

Blad 1/4

Datum : 12/09/2017

1 Leverancier

Naam : NOYEN NV
Telefoon : 09/226.15.80
Fax : 09/227.82.91
E-mail : info@noyen.be
Adres : Noorwegenstraat 14
9940 Evergem

2 Ingrediënten

Ingrediënten : varkensvlees (64%), **melk**, brood (**tarwe**bloem, water, gist, gejodeerd zout), varkensvet, ajuin, zout, **mosterd** (azijn, **mosterd**zaad, zout, curcuma, antioxydant), kruidenmengeling (specerijen (**mosterd**), suiker, zuurteregelaar: E325, conserveermiddel:E262, kruidenextract, smaakversterker:E621, dextrose, zout, kruiden (**selder**)), emulgatoren (E450, E452), peterselie.

Geproduceerd in een bedrijf waar ook **eieren, soja, noten, vis, schaaldieren en weekdieren** worden verwerkt.

3. Producteigenschappen

3.1. Beschrijving product:

Witte worst op basis van varkensvlees, tarwebrood en melk. De witte worst wordt afgevuld en gepasteuriseerd in een natuurdarm

3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : naar varkensvlees, zachte romige smaak
Kleur : wit
Geur : fris
Textuur : Fijne korrel

3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : J
Gevoeligheden : Ferro : 2.0 mm
Non-Ferro : 2.5 mm
RVS : 3.5 mm

4. Bewaring :

4.1. Bewaartemperatuur : min = - 2 °C, max = + 4°C

4.4. Transporttemperatuur : max = + 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 14 dagen

5. Fysische kenmerken

- 5.1. gewichts/stukartikel : stuksartikel
- 5.2. Brutowicht : ± 1520 g
- 5.3 Nettogewicht : ± 1440 g
- 5.4. Diameter worst : 3.6 – 3.9 cm
- 5.5 Lengte worst : 13 - 17 cm

6. Verpakking (primaire) :

- 6.1. Technologie : ~~vacuüm~~ gemodificeerde atmosfeer — ~~andere~~ :
- 6.2 Materiaal : kunststof dieptrekbakje
- 6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : 7 cm
breedte : 24 cm
lengte : 31 cm
- 6.3. Aantal stuks per verpakking : 12

7 Leveringsinfo

- 7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard
- 7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen
- 7.3 EAN-code : EAN128: (01)05412704009008(15)JJMMDD(10)JJMMDD
EAN13: 5412704009008
met G = gewicht, J = jaar, M = maand, D = dag
- 7.4 Intrastat-goederencode : 16010099

8. Nutritionele samenstelling :

Analyse per 100 g (tolerantie 10%) :

Nutritieve waarde :	307 Kcal/ 1271 kJ
Eiwitten :	10,3
Koolhydraten :	5,6
Suikers	4,7
Vet :	26,9
Verz vetten	10,22
Zout	1,40

9. Gebruik

Bereidingswijze : verhitten in de pan op een zacht vuurtje, kan rauw gegeten worden
Na opening beperkt houdbaar.

10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. J. Debevere, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, Universiteit Gent - juli 2010

CAT 3 G 'Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting'

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal (b)	10^3	10^4	10^6 (a)
Sulfietreducerende clostridia	10^2	10^3	10^5
Psychrotrofe melkzuurbacteriën (c)	10^2	10^3	10^7
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10	5×10^2	Nvt
<i>E.coli</i>	< 10	5×10	5×10
Coagulase positieve staphylococcen	10^2	10^2	10^3
<i>Bacillus cereus</i>	10^2	10^3	10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g (e)		10^2

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat

(b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt

(c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

(d): Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidstermijn – dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de richtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.

(e): Indien door de producent niet kan aangetoond worden in welke mate er uitgroei kan optreden van *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidsperiode van het betreffende product, in de vooropgestelde bewaarcondities, dan moet de doelwaarde - afwezigheid in 25g – aangehouden worden en is er op dag van productie geen tolerantie mogelijk.

(f): Deze tolerantienorm geldt enkel indien *Listeria monocytogenes* omwille van intrinsieke en/of extrinsieke factoren niet kan uitgroeien en volgens EU Verordening 2073/2005 ook voor producten met een $\text{pH} \leq 4,4$ of $a_w \leq 0,92$, producten met $\text{pH} \leq 5,0$ en $a_w \leq 0,94$ en producten met een houdbaarheidstermijn korter dan 5 dagen.

(h) : 10^5 kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant (zie inleidende tekst)

n.v.t.: niet van toepassing

11. Allergeneninfo

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.b.v. gluten	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
3. Eieren en producten op basis van eieren	?
4. Vis en producten op basis van vis	?
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. Soja en producten op basis van soja	?
7. Melk en producten op basis van melk	+
8. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten (hazelnooten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannooten, paranoten, macadamionoten)	?
9. Selderij en producten op basis van selderij	+
10. mosterd en producten op basis van mosterd	+
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO ₂	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	?

Bovenstaande allergenen dienen geëtiketteerd te worden volgens EU Richtlijn 89/2003 en KB van 13/09/1999

- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

? Het artikel kan deze stof bevatten via kruisbesmetting

12. GGO - informatie

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.

Auteur :

Manager Operations
Ing. Stefaan Van Der Donck

Gelezen en goedgekeurd :

Afgevaardigd bestuurder
ir. Johan Noyen