

Product specificatie

MFU: 25406 [6] - SFU: 7339 [14] - TPS: 7973 [17]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

Productidentificatie

Ref. Ter Beke	01.01.004.0008
Verkoopsbenaming	Gourmet
	Gourmet DC
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Droge worst
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	2,89 kg
Afmetingen	
Lengte	10,0 cm
Breedte	16,5 cm
Hoogte	27,0 cm
EAN13	2815371000003
EAN14	95413848119014
GTIN	95413848212463

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	42 Dagen

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: varkensvlees, varkensvet, rundvlees, zout, MELKeiwitten, dextrose, kruiden en specerijen, kleurstof: E162, antioxidant: E301, stabilisator: E450, kruidenextract, conserveermiddelen: E250 - E252, LACTOSE, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 103g varkens- en rundvlees gebruikt.

(Darm verwijderen voor consumptie).

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	332		kcal
Energie	1376		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	28		g
waarvan			
Verzadigd	11.5		g
Koolhydraten	2		g
waarvan			
Suikers	1.6		g
Eiwitten	18.0		g
Equivalent in zout	3.10		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Enterobacteriën	N	100/g	1000/g	5	2	
Escherichia coli	Y	100/g	1000/g	5	2	

Gisten en schimmels	N	100/g	1000/g	5	2	
Faecale streptococcen	N	100/g	1000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	5	2	
Salmonella	N	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	N	-	100/g			
Staphylococcus aureus	N	100/g	1000/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	

Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
Escherichia coli	Y	1000/g	5000/g	5	2	
Gisten en schimmels	N	10 000/g	100 000/g	5	2	
Faecale streptococcen	N	1000/g	10 000/g	5	2	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	5	2	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	-	100/g			
Staphylococcus aureus	Y	100/g	1000/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	

Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Magnetische filter in productielijn	1.2
Non-ferro	Metaal detectie in productielijn	2.0
Roestvrij staal	Metaal detectie in productielijn	3.0

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Verpakking

Secundaire verpakking	Eps 18
Eenheden/doos	4
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28