

## Product specificatie

MFU: 24667 [6] - SFU: 7360 [14] - TPS: 7976 [14]

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

<b>Ref. Ter Beke</b>	01.01.013.0008
<b>Verkoopsbenaming</b>	Tartino
	Tartino DC
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Vleesbereiding - Droge worst
<b>Merknaam</b>	Daniel Coopman
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B276 - EG
<b>Gewicht</b>	2,04 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	10,0 cm
<b>Breedte</b>	10,0 cm
<b>Hoogte</b>	27,0 cm
<b>EAN13</b>	2815947000000
<b>EAN14</b>	95413848092355
<b>GTIN</b>	95413848203515

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Vacuümverpakt
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 7°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Ten minste houdbaar tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	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 105g varkens- en rundvlees gebruikt.

(Darm verwijderen voor consumptie).

### Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	359		kcal
<b>Energie</b>	1487		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	31		g
<b>waarvan</b>			
<b>Verzadigd</b>	12.1		g
<b>Koolhydraten</b>	2		g
<b>waarvan</b>			
<b>Suikers</b>	1.0		g
<b>Eiwitten</b>	18.0		g
<b>Equivalent in zout</b>	3.10		g

### Microbiologische eigenschappen

#### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Enterobacteriën</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Gisten en schimmels</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Faecale streptococcen</b>	N	100/g	1000/g	5	2	

<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	100/g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	

#### Einde houdbaarheid

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

	Methodie	Detectie limiet (mm sferisch)
<b>IJzer</b>	Metaal detectie in productielijn	1.2
<b>Non-ferro</b>	Metaal detectie in productielijn	2.0
<b>Roestvrij staal</b>	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	6
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	7
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	28