

Product specificatie

MFU: 2122 [8] - SFU: 14997 [7] - TPS: 8164 [20]

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 | 01.71.031.0797 |
| Verkoopsbenaming | Lasagne bolognese |
| | Las Bolo 4.7kg Rch Vamos |
| Wettelijke Productbenaming | Bereide maaltijd - Lasagne |
| Merknaam | Vamos |
| Identificatiemerk | BE - B68 - CE |
| Gewicht | 4,7 kg |
| Afmetingen | |
| Lengte | 9,0 cm |
| Breedte | 30,0 cm |
| Hoogte | 43,0 cm |
| GTIN | 15413848004420 |

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Verpakkingsvoorwaarde | Verpakt onder beschermende atmosfeer |
| Houdbaarheidstemperatuur | Bewaren bij maximum 4°C |
| Houdbaarheidsaanduiding | Te gebruiken tot |
| Min. commerciële houdbaarheid | 21 Dagen |

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntlijst 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: gedeeltelijk afgeroomde MELK, water, varkensvlees (18%), tomatenconcentraat, griesmeel van harde TARWE, tomaten, KAAS, gemodificeerd maïszetmeel, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), EIEREN, uien, TARWEbloem, zout, suiker, olijfolie, specerijen en kruiden, aroma's.

Kan ook VIS en SCHAALDIEREN bevatten.

Voedingswaarden

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|----------------|----------|----------------|------|
| | CE | | g |
| | | | |
| Energie | 122 | | kcal |
| Energie | 511 | | kJ |

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|---------------------------|----------|----------------|---|
| Vet | 4,78 | | g |
| waarvan | | | |
| Verzadigd | 2.4 | | g |
| Koolhydraten | 12,34 | | g |
| waarvan | | | |
| Suikers | 2.8 | | g |
| Vezels | 0.9 | | g |
| Eiwitten | 7.0 | | g |
| Natrium | 0.36 | | g |
| Equivalent in zout | 0.91 | | g |

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|-------------------------------|-----|---------|-----------|---|---|-----|
| Totaal aëroob kiemgetal | Y | 1000/g | 10 000/g | 5 | 2 | |
| Melkzuurbacteriën | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Enterobacteriën | Y | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |
| Coliformen | N | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |
| Escherichia coli | N | - | 10/g | | | |
| Gisten en schimmels | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Sulfietreducerende clostridia | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | N | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | N | - | neg./25g | | | (4) |
| Staphylococcus aureus | N | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Bacillus cereus | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Campylobacter jejuni | N | - | neg./25g | | | (5) |

Einde houdbaarheid

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|-------------------------------|-----|------------|--------------|---|---|-----|
| Totaal aëroob kiemgetal | Y | 1000 000/g | 10 000 000/g | 5 | 2 | (1) |
| Melkzuurbacteriën | Y | 1000 000/g | 10 000 000/g | 5 | 2 | (2) |
| Escherichia coli | Y | - | 10/g | | | |
| Gisten en schimmels | Y | 10 000/g | 100 000/g | 5 | 2 | |
| Sulfietreducerende clostridia | N | 10 000/g | 100 000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | Y | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | Y | - | 100.g | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|----------|----------|---|---|-----|
| Staphylococcus aureus | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Bacillus cereus | N | 10 000/g | 100 000g | 5 | 2 | (3) |
| Campylobacter jejuni | N | - | neg./25g | | | (5) |

Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotoof) kiemgetal op einde houdbaarheid $10E+6/g$ overschrijdt, mag het product enkel worden afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
- (2) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid $M = 10E+7/g$ overschrijdt, mag het product slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (3) $M = 10E+5/g$ is enkel van toepassing of psychrotrofe stammen van *B. cereus* (die minder potentieel hebben als intoxicant). In alle andere gevallen is $M = 10E+4/g$ van toepassing.
- (4) Een andere Limiet (M) dan "neg./25g" kan toegepast worden indien kan aangetoond worden dat *L.monocytogenes* niet uitgroeit tot meer dan 100/g op het einde van de houdbaarheid, rekening houdend met de intrinsieke en extrinsieke kenmerken van het product evenals realistische houdbaarheidscondities.
- (5) Enkel van toepassing op gevoegte producten.

Vreemde voorwerpen detectie

| | Methode | Detectie limiet (mm sferisch) |
|------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Roestvrij staal | X-stralen detectie na verpakken | 2 |
| Glas | X-stralen detectie na verpakken | 3 |
| Steen | X-stralen detectie na verpakken | 4 |

GGO en bestraling

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

Gebruiksaanwijzingen

Instructies voor opwarmen

| | Tijd (min) | Temperatuur / Energie | | Commentaar |
|-----------------------|------------|-----------------------|----|---------------|
| Klassieke oven | 20 | 200 | °C | for a portion |

Traditionele oven: oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur - verwijder plastic

verpakking - plaats het product in het midden van de voorverwarmde oven - verwarm gedurende de aangegeven tijd.

Verpakking

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Secundaire verpakking | Box |
| Eenheden/doos | 1 |
| Pallet | EURO 80x120 HOUT PALLET |
| Lagen/pallet | 10 |
| Dozen/laag | 8 |
| Dozen/pallet | 80 |