

Product specificatie

MFU: 31328 [3] - SFU: 8648 [15] - TPS: 7918 [11]

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	01.15.706.0008
Verkoopsbenaming	Ambachtelijke Kalkoenborst
	Ambacht.Kalkoenborst DC
Wettelijke Productbenaming	Vleeswaar - Verhit gevogelte
Merknaam	Daniel Coopman
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	2,3 kg
Afmetingen	
Lengte	10,5 cm
Breedte	14,0 cm
Hoogte	24,0 cm
EAN13	2815267000001
EAN14	95413848090696
GTIN	95413848268644

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Vacuümverpakt
Houdbaarheidstemperatuur	Bewaren bij maximum 7°C
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	35 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 : kalkoenvlees (90%), zout, glucosestroop, aroma's (bevat EI), smaakversterkers : E621, E631, stabilisator: E450, dextrose, specerijen, MELKeiwitten, gehydrolyseerd SOJA-eiwit, TARWE-eiwit, antioxidant : E301, LACTOSE, conserveermiddel : E250.

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	113		kcal
Energie	474		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vet	1.5		g
Verzadigd	0.5		g
Koolhydraten	1		g
Vezels	0.5		g
Eiwitten	23.7		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	Y	-	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	Y	10 000/g	100 000/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	
Bacillus cereus	Y	10 000/g	100 000g	5	2	(3)
Campylobacter jejuni	Y	-	neg./25g			(5)

Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotroof) 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 gevogelte producten.

Vreemde voorwerpen detectie

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

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