

GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK

EAN 54 200532 09024 6

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Ingrediënten: Varkensvlees (96,76%), zout (2,89%), dextrose (0,24%), conserveermiddel: E250-E252 (0,02%) antioxidant: E301 (0,01%), natuurlijk aroma (< 0,01%), kruiden (< 0,01%).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	857 kJ 205 kcal
Koolhydraten	0,4 g
- Waarvan suikers	0,4 g
Vetten	15 g
- Waarvan verzadigd	6 g
Proteïnen	17 g
Natrium	1,2 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK

EAN 54 200532 09024 6

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Beschrijving

Borst uitgebeend, uniform van kleur, vrij van vliezen en exsudaat. Aanwezigheid van kraakbeen.

Mooi geportioneerd (gelijkmatig gevormd). Geen rookproces. Verpakt per ½ stuk. Superieure borstkwaliteit (type A).

Herkomst: geboren, gefokt en geslacht in de EU.

Afmetingen

Hoogte: ± 35 mm

Breedte: ± 180 mm

Lengte: ± 250 mm

Verpakking

Producten worden verpakt in ½ vacuüm zodat ze niet vervormd of verslechterd worden.

* Aantal stuks per karton:	8
* Afmetingen karton:	L 410 330 H 200
* Aantal kartons per pallet:	42 (7 lagen van 6)
* Gewicht per karton:	580 g
* Gewicht per vacuümszak:	10 g

Uiterste houdbaarheidsdatum

60 dagen

Gebruiksaanwijzing

Na opening van het product, snel verbruiken

Temperatuur

Bewaartemperatuur: 2 - 4 °C

Rookproces

Geen rookproces

GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK

EAN 54 200532 09024 6

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Fysisch-chemische criteria

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANTIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	15%	< 25%	1*/6 maanden
Vocht	60%	< 65%	1*/6 maanden
Totaal oplosbare suikers	0,4%	< 1%	1*/6 maanden
Nitrieten	50 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Nitraten	100 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Zout	2,9%	2 – 3,5 %	1*/6 maanden
Protéine	17%	> 14%	1*/6 maanden
HPD	72%	< 76	1*/6 maanden

Microbiologische criteria

CRITERIA	Normale waarden	Minor afwijking	Major afwijking
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Enterobactéries	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Anaérobies sulfito réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonella	Afw/25g	Afw /25g	Aanwezig
Listeria	Afw /25g	Aanwezig, < 10/g	Aanwezig, > 100/g
Rapport GT/BL	< 5	> 5	> 10

Garanties GMO

Wat de GMO-kwestie betreft, hebben we al onze leveranciers verplicht om alle GMO-gebaseerde ingrediënten te elimineren die worden gebruikt bij de productie van hun product. Alle ingrediënten die tijdens het fabricageproces worden toegevoegd, zijn zuivere ingrediënten van levensmiddelenkwaliteit die voldoen aan de Europese wetgeving. Als gevolg hiervan garanderen we dat alle producten vrij zijn van genetisch gemodificeerde organismen. (in overeenstemming met 1829/2003/EG en 1830/2003/EG)

GEZOUTEN SPEK EXTRA ½ BLOK
EAN 54 200532 09024 6
TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Garanties van non-ionisatie

Door dit schrijven, garanderen wij dat geen enkel van de goederen een behandeling door ioniserende stralen heeft ondergaan.

Hierbij verklaren wij dat geen van de goederen of ingrediënten die zijn gebruikt voor de productie van de ham enig element bevat dat mogelijk een behandeling met ioniserende straling heeft ondergaan.

Overeenstemming van de verpakkingen

Onze verpakking voldoet aan de huidige regelgeving. Daarom kunnen we certificeren in overeenstemming met de richtlijnen 1935/2004 en 10/2011. De verpakkingen worden gebruikt onder de voorgeschreven voorwaarden.