

## GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 1 kg

1 kg EAN 54 200532 0109 7

2x500 g EAN 54 200532 0890 4

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

**Ingrediënten:** Varkensvlees (96,51%), zout (3,11%), dextrose (0,26%), conserveermiddel: E250 - E252 (0,02%), antioxidant: E301 (0,02%), aroma natuur (< 0,01%), kruiden (< 0,01%).

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1045 kJ 250 kcal
Koolhydraten	0,4 g
- Waarvan suikers	0,4 g
Vetten	20 g
- Waarvan verzadigd	8 g
Proteïnen	17 g
Zout	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 <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

**GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 1 kg**  
**1 kg EAN 54 200532 0109 7**  
**2x500 g EAN 54 200532 0890 4**  
**TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023**

### Beschrijving

Gerookte spekblokjes zijn gemaakt van nr. 00 (80/20) speklappen van zeugenbuiken. De blokjes worden in reepjes gesneden met de hieronder aangegeven afmetingen. Product bestemd voor consumptie na koken. Herkomst: Geboren, gefokt en geslacht in de EU + UK.

### Productinformatie

**Afmetingen** Spek : staafjes de 8 x 8 mm x HB (hoogte van de buik)

### Verpakking

De producten worden verpakt in pakjes van 1 kg en 2x500 g onder beschermde atmosfeer dat ze niet vervormd of beschadigd raken.

aantal stuks per karton	:	9
afmetingen karton	:	L 410 B 330 H 200
aantal kartons per palet	:	54 (9 lagen van 6)
tarra karton	:	580 g
tarra zak VV met doek	:	35 g

### Bewaaradvies

**Uiterste houdbaarheidsdatum:**  
60 dagen. (Consumeer kort na opening)

**Temperatuur:**  
Temperatuur bij bewaring : 2 - 4 °C

### Roken

Het roken wordt traditioneel uitgevoerd door verbranding van residu-vrije gecertificeerde beuken zaagsel.

## GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 1 kg

1 kg EAN 54 200532 0109 7

2x500 g EAN 54 200532 0890 4

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

### Fysisch-chemische criteria

*(Het spekblokje is een zeer heterogeen product, u dient de gemiddelde waarden van de analyse te gebruiken voor een correcte vergelijking)*

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANCIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	20 %	< 30 %	1*/6 maand
Vochtigheid	55 %	<63 %	1*/6 maand
Suikers	0,4 %	< 1 %	1*/6 maand
Nitriet	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Nitraat	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Zout	3,1 %	2,7 – 4 %	1*/6 maand
Eiwitten	17%	> 15 %	1*/6 maand
HPD	70	< 76	1*/6 maand

### Microbiologische criteria

*(verbruiken na verhitten)*

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)

## **GEROOKTE SPEKBLOKJES EXTRA 1 kg**

**1 kg EAN 54 200532 0109 7**

**2x500 g EAN 54 200532 0890 4**

**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.