

## SPEKBLOKJES GEZOUTEN EXTRA 2x500 g

EAN 54 200532 0896 6

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
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 <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## SPEKBLOKJES GEZOUTEN EXTRA 2x500 g

**EAN 54 200532 0896 6**

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

### Beschrijving

De 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.

### Afmetingen

Spek: blokjes van 8x8 mm x HP (hoogte van de buik)

### Verpakking

Producten worden verpakt onder beschermde atmosfeer in zak van 2x500 g zodat ze niet vervormd of verslechterd worden.

* Aantal stuks per karton:	9
* Afmetingen karton:	L 410   330 H 200
* Aantal kartons per pallet:	54 (9 lagen van 6)
* Gewicht van het karton:	580 g
* Gewicht van de vacuümzak:	35 g

### Uiterste houdbaarheidsdatum

45 dagen

### Gebruiksaanwijzing

Na opening van het product, snel verbruiken

### Temperatuur

Bewaartemperatuur: 2 - 4 °C

### Rookproces

Geen rookproces

## SPEKBLOKJES GEZOUTEN EXTRA 2x500 g

EAN 54 200532 0896 6

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

### Fysisch-chemische criteria

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 (incor)	1*/6 maand
Nitraat	100 ppm	< 120 ppm (incor)	1*/6 maand
Zout	3,1 %	2,7 – 4,2%	1*/6 maand
Eiwitten	17 %	> 15 %	1*/6 maand
HPD	70	< 76	1*/6 maand

### 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)

**SPEKBLOKJES GEZOUTEN EXTRA 2x500 g**

**EAN 54 200532 0896 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.