

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-42200
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE</i> <b>VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</b>	Datum: 21-2-2020 Versie: 11
Opgemaakt door: KV	Goedgekeurd door: AKV	Pag. : 1/4

### 1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

VLEESKOEK GEBAKKEN - PAIN DE VIANDE CUIT

Productcode: 42200

Code EAN-code: 95414035422009

Stukgewicht: 3,6 KG

Snijvlak: H ± 11-12 cm

B ± 17-18 cm

L ± 17-18 cm

Gemalen vleesdeeg, nadien gebakken

### 2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Ingrediënten: varkensvlees (83%), water, **melk**, paneermeel (**tarwe**), kruiden en specerijen (bevat **mosterd**), **eieren**, zout, **melkeiwit**, dextrose, stabilisator: E450, smaakversterker: E621, antioxidanten: E300-E301-E330-E331, aroma's, conserveermiddelen: E250-E262-E325.

Ingrédients: viande de porc (83%), eau, **lait**, chapelure (**blé**), épices et herbes (contient **moutarde**), **oeufs**, sel, protéines du **lait**, dextrose, stabilisant: E450, exhausteur de goût: E621, antioxygènes: E300-E301-E330-E331, arômes, conservateurs: E250-E262-E325.

### 3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

<b>Energie – valeur énergétique</b>	904 kJ / 216 kcal
Vetten/ Lipides	16g
waaronder verzadigde vetzuren / dont ac. gras.sat.	7g
Koolhydraten/ Glucides	3g
waaronder suikers/ dont sucres	1,5g
Eiwitten/ Protéines	15g
Zout/ sel	2,2g

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-42200
	<b>EINDPRODUKTSPECIFICATIE</b> <b>VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</b>	Datum: 21-2-2020 Versie: 11
Opgemaakt door: KV	Goedgekeurd door: AKV	Pag. : 2/4

## 2. Microbiologische kenmerken (af fabriek) - Critères microbiologiques

*CAT 2D part 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd onderhevig zijn aan nabesmetting*

	<b>D(oel)</b>	<b>T(olerantie)</b>	<b>TGT-THT</b>
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (c)
Gisten	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^2$	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Sulfietreducerende clostridia	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
<i>Bacillus cereus</i>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$1 \times 10^5$
<i>Salmonella</i> spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $3 \times 10^6$  kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT  $> 3 \times 10^7$  kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: *microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.*

## 4 . VERPAKKING EN ETIKETTERING – EMBALLAGE ET ETIQUETTE

*Vacuüm. sous vide.*

Verpakking/ emballage conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket/ etiquette conform verordening 1169/2011.

## 5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID – STOCKAGE ET CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket).

Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 4 semaines peut être garantie (voir data étiquette).

## 6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken. - A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

<b>LUKA</b>	<b>PROCESBEHEERSING</b>	PS-42200
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 21-2-2020 Versie: 11
Opgemaakt door: KV	Goedgekeurd door: AKV	Pag. : 3/4

## 7. Statut GGO-status

Volgens EU verordening 1829-1830/2003 is er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

## 8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

Ferro 5 mm  
NF 5,6 mm  
RVS 7 mm

## 9. ALLERGENENINFORMATIE – LISTE DES ALLERGENES

	recept zonder – recette sans (Z)	recept met – recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	Onbekend - inconnu (0)
<b>wettelijke allergenen - allergènes</b>				
1.1 Tarwe - blé		M		
1.2 Rogge - seigle	Z			
1.3 Gerst - orge	Z			
1.4 Haver - avoine	Z			
1.5 Spelt - épeautre	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten		M		
2.0 Schaaldieren - crustacés	Z			
3.0 Ei - oeufs		M		
4.0 Vis - poisson	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides	Z			
6.0 Soja	Z			
7.0 Koemelk - lait		M		
8.1 Amandelen - amandes	Z			
8.2 Hazelnoten - noisettes	Z			
8.3 Walnoten - noix	Z			
8.4 cashewnoten – noix de cajou	Z			
8.5 Pecannoten – noix de pécan	Z			
8.6 Paranoten – noix du brésil	Z			
8.7 Pistachenoten - pistaches	Z			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia	Z			
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque	Z			
9.0 Selderij - céleri	Z			
10.0 Mosterd - moutarde		M		
11.0 Sesam – graines de sésame	Z			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites	Z			
13.0 Lupine - lupin	Z			
14.0 Weekdieren - mollusques	Z			

<b>LUKA</b>	PROCESBEHEERSING	PS-42200
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 21-2-2020 Versie: 11
Opgemaakt door: KV	Goedgekeurd door: AKV	Pag. : 4/4

\* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruis-besmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

#### **10. GOEDKEURING KLANT - APPROBATION DU CLIENT**

Naam/ Nom: ..... Firmanaam/ nom de la société: .....

Functie/ fonction: .....

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd') - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

*Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.*

*Si Luka n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client.*