

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-42200
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 15-3-2011 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

VLEESKOEK GEBAKKEN - PAIN DE VIANDE CUIT

Productcode: 42200

Stukgewicht: 3,6 KG

Snijvlak: H ± 11-12 cm

B ± 17-18 cm

L ± 17-18 cm

Gemalen vleesdeeg, nadien gebakken

2. INGREDIENTEN - INGREDIENTS

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. Fysico-chemische kenmerken

analyse

Energie – valeur énergétique	:	+/- 241 kcal
		+/- 1010 kJ
Eiwit – protéines	:	+/- 15%
Vet - lipides	:	+/- 19%
Koolhydraten - glucides	:	+/- 2,5%
Zout - sel	:	+/- 2%
Vocht - humidité	:	+/- 62

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-42200
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 15-3-2011 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV Goedgekeurd door: KV		Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 3G : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	10^3	10^4	10^6 (a)
Melkzuurbacteriën (c)	10^2	10^3	10^7
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	$<10^1$	5×10^1	5×10^1
Coagulase positieve staphylococci	10^2	10^3	10^3
Sulfietreducerende clostridia	10^2	10^3	10^5
<i>Bacillus cereus</i>	10^2	10^3	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	10^2

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 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 $> 10^7$ kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING - EMBALLAGE

Vacuüm.

Etiket met de volgende gegevens: produknaam, naam en adres fabrikant, B-nr., verpakkingsdatum, houdbaarheidsdatum, ingrediëntenlijst, stukgewicht, artikelnummer, lotnummer, bewaartemperatuur.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID - CONSERVATION

Transport tussen 0°C en 7°C

Koel bewaren. In die omstandigheden, zolang de verpakking niet geopend of beschadigd wordt, kan een houdbaarheid gegarandeerd worden van minstens 4 weken.

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken. Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop. Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden (vooral schimmelworst of kaas). Bijkomende kruisbesmetting kan ontstaan wanneer op deze machine ook rauwe gezouten producten versneden worden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. GGO-status

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

8. Metaaldetectie – Détection métallique

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-42200
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 15-3-2011 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

9. LeDa LIJST - liste des allergènes

productnaam	Vleeskoek – pain de viande			
	recept zonder – recette sans (Z)	recept met – recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	Onbekend - inconnu (0)
wettelijke allergenen - allergènes				
1.1 Tarwe - blé		X		
1.2 Rogge - seigle				
1.3 Gerst - orge				
1.4 Haver - avoine				
1.5 Spelt - épeautre				
1.6 kamut				
1 Gluten		X		
2.0 Schaaldieren - crustacés	X			
3.0 Ei - oeufs		X		
4.0 Vis - poisson	X			
5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides	X			
6.0 Soja	X			
7.0 Koemelk - lait		X		
8.1 Amandelen - amandes	X			
8.2 Hazelnoten - noisettes	X			
8.3 Walnoten - noix	X			
8.4 cashewnoten – noix de cajou	X			
8.5 Pecannoten – noix de pécan	X			
8.6 Paranoten – noix du brésil	X			
8.7 Pistachenoten - pistaches	X			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia	X			
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque	X			
9.0 Selderij - céleri	X			
10.0 Mosterd - moutarde		X		
11.0 Sesam – graines de sésame	X			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites	X			
13.0 Lupine - lupin	X			
14.0 Weekdieren - mollusques	X			
aanvullende allergenen				
lactose		X		
cacao	X			
Glutamaat (E620 – E625) - glutamate		X		
Kippenvlees - poulet	X			
Koriander - coriandre		X		
maïs (dextrose)		X		
Peulvruchten - légumineuses	X			
Rundvlees – viande de boeuf	X			
Varkensvlees – viande de porc		X		
Wortel - carotte	X			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-42200
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE VLEESKOEK GEBAKKEN GROOT</i>	Datum: 15-3-2011 Versie: 7
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 4/4

10. GOEDKEURING KLANT

Naam: Firmanaam:

Functie:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd')

.....

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