

LUKA	PROCESBEHEERSING	ST-QA-41900
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE STRASBOURG	Datum: 26-9-2013 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

STRASBOURG

Productcode: 41900
 Stukgewicht ± 2.0 KG
 Snijvlak: H ± 12 cm
 B ± 11 cm
 L ± 15 cm

Fijngecutterd vleesbrood, gekookt, nadien gegrild

2. INGREDIENTEN

Ingrediënten: varkensvlees (74%), water, paneermeel (bevat gluten), melk, eieren, kruiden en specerijen, uien, melkeiwit, zout, dextrose, stabilisator: E450, smaakversterker: E621, zuurteregelaar: E575, antioxidanten: E300-E330-E331, conserveermiddelen: E250-E262-E325, aroma, kleurstof: E120

Ingrédients: viande de porc (74%), eau, chapelure (contient gluten), lait, oeufs, épices et herbes, oignons, protéines du lait, sel, dextrose, stabilisant: E450, exhausteur de goût: E621, correcteur d'acidité: E575, antioxygènes: E300-E330-E331, conservateurs: E250-E262-E325, arôme, colorant: E120

3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

3.1. Fysico-chemische kenmerken

analyse

Energetische waarde	:	+/- 258 kcal
		+/- 1080 kJ
Eiwit	:	+/- 12%
Vet	:	+/- 22%
Koolhydraten	:	+/- 3%
Zout	:	+/- 2%
Vocht	:	+/- 62%

LUKA	PROCESBEHEERSING	ST-QA-41900
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE STRASBOURG	Datum: 26-9-2013 Versie: 8
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 staphylococcen	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

Vacuüm.

Etiket met de volgende gegevens: produktnaam, naam en adres fabrikant, B-nr., houdbaarheidsdatum, ingrediëntenlijst, lotnr, bewaartemperatuur, gewicht

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

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

Na openen zo snel mogelijk verwerken. Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere produkten op versneden worden (vooral schimmelworst of kaas). Bijkomende kruisbesmetting kan ontstaan wanneer op deze machine ook rauwe gezouten produkten 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

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

LUKA	PROCESBEHEERSING	ST-QA-41900
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE STRASBOURG	Datum: 26-9-2013 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

9. LeDa LIJST

productnaam	Strasbourg			onbekend (0)
	recept zonder (Z)	recept met (M)	kan sporen bevatten (recept zonder) (K)	
wettelijke allergenen				
1.1 Tarwe		X		
1.2 Rogge	X			
1.3 Gerst	X			
1.4 Haver	X			
1.5 Spelt	X			
1.6 kamut	X			
1 Gluten		X		
2.0 Schaaldieren	X			
3.0 Ei		X		
4.0 Vis	X			
5.0 Aardnoten (pinda's)	X			
6.0 Soja	X			
7.0 Koemelk		X		
8.1 Amandelen	X			
8.2 Hazelnoten	X			
8.3 Walnoten	X			
8.4 cashewnoten	X			
8.5 Pecannoten	X			
8.6 Paranoten	X			
8.7 Pistachenoten	X			
8.8 Macadamianoten	X			
8. noten (schaalvruchten)	X			
9.0 Selderij	X			
10.0 Mosterd	X			
11.0 Sesam	X			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm	X			
13.0 Lupine	X			
14.0 Weekdieren	X			
aanvullende allergenen				
lactose		X		
cacao	X			
glutamaat (E620 – E625)		X		
kippenvlees	X			
koriander	X			
maïs		X		
peulvruchten	X			
rundvlees	X			
varkensvlees		X		
wortel	X			

LUKA	PROCESBEHEERSING	ST-QA-41900
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE STRASBOURG</i>	Datum: 26-9-2013 Versie: 8
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.