

# **PRODUCTSPECIFICATIE**

## **GEHAKTSTAAF VOOR WORSTENBROOD 12CM**

### **1. PRODUCTOMSCHRIJVING :**

BEREID GEHAKT (gegaarde gehaktstaven)

### **2. INGREDIËTENDECLARATIE**

Conform Koninklijk besluit 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Allergenen volgens bijlage IIIa van de richtlijn 2003/89/EG aangevuld met directive 2006/142/EG van 22.12.06

Ingrediënten : varkensvlees 82,5%, EI, paneermeel (TARWEbloem, koolzaadolie, water, suiker, gist, zout, gemalen granen (GLUTEN: TARWE, ROGGE, HAVER, SPELT), bonenmeel, azijn, dextrose, gemalen zaden, BOTER, kruiden en specerijen, antioxidanten E300-E301, voedingszuur E330. Allergenen : bevat **gluten, ei, melk (lactose)**

### **3. OPSLAGCONDITIES / HOUDBAARHEIDSTERMIJN**

Bewaartemperatuur : -18°C

THT : 12 maanden na productiedatum

### **4. AANWEZIGHEID GGO's**

Op grond van schriftelijke verklaringen van haar leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart de producent dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9% van onvoorziene of technisch niet te voorziene kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft de GGO's.

### **5. VERPAKKINGSMATERIALEN**

Conform verklaring van overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. (vacuüm krimpzak).

### **6. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN**

<b>Parameter</b>	<b>Productie</b>	<b>THT</b>
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 <sup>4</sup>	5*10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>7</sup>
E.Coli	<10 <sup>2</sup>	5*10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella afwezig in 25 gram		
Listeria Monocytogenes afwezig in 25 gram		

*Wanneer het melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>7</sup> kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.*

## 7. VOEDINGSWAARDEN

KJOULE	KCAL	VET	VERZADIGD VET	KOOL-HYDRATEN	SUIKER	PROTEÏNEN	ZOUT	VOEDINGS-VEZEL
644,5	153,5	6,2	2,3	0,3	0,1	20,6	1,9	0,1

## 8. ALLERGENEN

Allergenen volgens bijlage IIIa van de richtlijn 2003/89/EG aangevuld met directive 2006/142/EG van 22.12.06

Glutenbevattende granen	+
Schaaldieren	-
(Kippe-) eieren	+
Vis	-
Pinda's	-
Soja	-
Melk- en melkproducten (incl. Lactose)	+
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Sulfiet in concentraties van meer dan 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg	-
Lupine	-
Weekdieren	-

(+) = aanwezig (-) = afwezig