

Product specificatie

MFU: 3221 [9] - SFU: 7466 [14] - TPS: 7988 [17]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

Productidentificatie

Ref. Ter Beke	3221
Verkoopsbenaming	Cervelaat Goliath
	Goliath 10x300g Mergel
Wettelijke Productbenaming	Vleesbereiding - Droge worst
Merknaam	Without Brand
Identificatiemerk	BE - B276 - EG
Gewicht	3,000 kg
Afmetingen	
Lengte	8,0 cm
Breedte	36,0 cm
Hoogte	50,0 cm
EAN13	8711279018253
GTIN	15413848085627

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

Verpakkingsvoorwaarde	Verpakt onder beschermende atmosfeer
Houdbaarheidstemperatuur	Aanbevolen koel bewaren
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot
Min. commerciële houdbaarheid	38 Dagen

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: Varkensvlees, rundvlees, varkensvet, zout, MELKeiwitten, dextrose, kruiden en specerijen, kaliumchloride, rode biet poeder, kleurstof: E162, antioxidant: E301, stabilisator: E450, kruidenextract, conserveermiddelen: E250, E252, aroma, LACTOSE, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 131g varkens- en rundvlees gebruikt.

Darm verwijderen voor consumptie

Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Energie	411		kcal
Energie	1703		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
Vetten	35		g
Koolhydraten	3		g
Eiwitten	21.0		g
Natrium			g
Equivalent in zout	3.20		g

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	N	>100.000.000/g	>10.000.000/g	(3), (5)
Melkzuurbacteriën	N	>100.000.000/g	>10.000.000/g	(3), (5)
Enterobacteriën	N	100/g	1000/g	
Escherichia coli	Y	<10/g	100/g	(10), (11)
Gisten en schimmels	N	100/g	1000/g	
Faecale streptococci	N	100/g	1000/g	
Sulfietreducerende clostridia	N	100/g	1000/g	

Salmonella	N	neg./25g	neg./25g	
Listeria monocytogenes	N	neg./25g	neg./25g	(13), (14), (15)
Staphylococcus aureus	N	100/g	1000/g	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	

Einde houdbaarheid

	QCP	M (Limit)	
Totaal aëroob kiemgetal	N	>10.000.000/g	(3), (5)
Melkzuurbacteriën	N	>10.000.000/g	(3), (5)
Enterobacteriën	N	-	(16)
Escherichia coli	Y	1000/g	(10), (11)
Gisten en schimmels	N	100 000/g	
Faecale streptococci	N	10 000/g	
Sulfietreducerende clostridia	N	1000/g	
Salmonella	Y	neg./25g	
Listeria monocytogenes	Y	<100/g	(15)
Staphylococcus aureus	Y	1000/g	
Clostridium perfringens	N	1000/g	

Verklarende nota

(3) Indicatieve GMP aantallen voor correct gefermenteerde producten INDIEN bevestigd door een telling van melkzuurbacteriën.

(5) Indien melkzuurbacteriën verantwoordelijk zijn voor een hoog totaal aëroob kiemgetal mag het verschil niet meer bedragen dan 1 log eenheid.

(10) E.coli direct geanalyseerd of na detectie van Enterobacteriaceae.

(11) Wanneer aanwezig, verificatie van VTEC op de rauwe (delen van) producten.

(13) Deze waarde kan hoger zijn (afwezigheid in "x" g) indien de groeisnelheid van Listeria monocytogenes werd vastgesteld (door bijv challenge testen) en daarbij kan gegarandeerd worden dat het aantal steeds beneden <100 kve/g blijft gedurende de ganse houdbaarheid.

(14) Kan <100kve/g zijn indien kan aangetoond worden dat Listeria monocytogenes niet kan uitgroeien (zie pH en aw-waarden in Verordening 2073/2005).

(15) Listeria monocytogenes is eerst bepaald als "afwezig in 25g" en - indien positief - volgt een telling met de bovengrens van <100kve/g.

(16) Enterobacteriaceae spp or not a good hygiene indicator for chilled products during or at end of shelf life. For that purpose, E.coli is a better indicator.

Vreemde voorwerpen detectie

Conform de HACCP principes nemen we de nodige maatregelen tijdens ontvangst, productie en verpakking om vreemde voorwerpen te vermijden.

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	Metaal detectie in productielijn	1.2
Non-ferro	Metaal detectie in productielijn	2.0
Roestvrij staal	Metaal detectie in productielijn	3.0

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Verpakking

Secundaire verpakking	Crate VPV
Eenheden/doos	4
Pallet	Plt H1 80 P
Lagen/pallet	5
Dozen/laag	4
Dozen/pallet	20