

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10300
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE COBOURG GEKOOKT MET BEEN</i>	Datum: 20-05-2010 Versie 5
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/3

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUKT

COBOURG GEKOOKT MET BEEN

Productcode: 10300
 Stukgewicht: ± 5.7 KG à 7 KG
 Snijvlak: H ± 13 cm
 B ± 20 cm
 L ± 25 cm

Ham met zwoerd, gerookt en gekookt met been

2. INGREDIENTEN

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 118g. Ingrediënten: varkensvlees, water, zout, lactose, dextrose, aroma's, conserveermiddelen: E250-E262, antioxidanten: E300-E301-E330-E331, smaakversterker: E621, stabilisatoren: E451-E450.

Viande pour 100g de produit fini: 118g. Ingrédients: viande de porc, eau, sel, lactose, dextrose, arômes, conservateurs: E250-E262, antioxygènes: E300-E301-E330-E331, exhausteur de goût: E621, stabilisants: E451-E450.

3. KENMERKEN VAN HET PRODUKT

3.1. Fysico-chemische kenmerken

analyse

Eiwit	:	21,2
Vet	:	4,2
Vocht	:	71,2
Zout	:	max. 2 %
Koolhydraten totaal:	:	0,71
Energetische waarde	:	123 kcal
PH	:	6,2
AW-waarde	:	0,98

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10300
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE COBOURG GEKOOKT MET BEEN	Datum: 20-05-2010 Versie 5
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/3

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 1B : *Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting*

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Totaal anaëroob kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	10 ²	10 ³	10 ⁷
<i>E.coli</i>	<10	10	10
Enterobacteriaceae	10	10 ²	n.v.t.
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	10	10 ²	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	10	10 ²	10 ⁴
Sulfietreducerende clostridia	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

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING

Dieptrekfolie (50my)

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

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID

Transport tussen 0°C en 7°C.

Koel bewaren (0°C – 7°C). In die omstandigheden, zolang de verpakking niet geopend of beschadigd wordt, kan een houdbaarheid gegarandeerd worden van minstens 6 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 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 er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

8. METAALDETECTIE

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10300
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE COBOURG GEKOOKT MET BEEN	Datum: 20-05-2010 Versie 5
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/3

9. LeDa LIJST

	recept zonder (Z)	recept met (M)	kan sporen bevatten (recept zonder) (K)	onbekend (0)
wettelijk 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				
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)				
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 (dextrose)		X		
peulvruchten	X			
rundvlees	X			
varkensvlees		X		
wortel	X			