

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS -20210
	<i>EINDPRODUCTSPECIFICATIE BACON GEZOUTEN</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 9
Opgemaakt door: AKV		Goedgekeurd door: KV
		Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

BACON GEZOUTEN – BACON SALE

Productcode: 20210

EAN-code: 9541403520210

Stukgewicht: ± 1.8 KG

Snijvlak: H ± 6 cm

B ± 11 cm

L ± 23 cm

Uitgebeende en ontzwoerde ruggen, gesneden op 5 ribben, licht gezouten

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (*volgens FIC*)

Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 110g.

Ingrediënten: varkensvlees, zout, dextrose, kruidenextract, antioxidant: E301, conserveermiddelen: E250-E252.

Viande pour 100g de produit fini: 110g. Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, extrait d'épice, antioxygène: E301, conservateurs: E250-E252.

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeur nutritionelle moyenne pour 100g

Energie – valeur énergétique	629 kJ / 150 kcal
Vetten/ Lipides	6,5 g
waarvan verzadigd vet / dont ac. gras.sat.	2,5 g
Koolhydraten/ Glucides	<1 g
waarvan suikers/ dont sucres	<1 g
Eiwitten/ Protéines	22,5 g
Zout/ sel	3,7 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS -20210
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE BACON GEZOUTEN</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 9
Opgemaakt door: AKV Goedgekeurd door: KV		Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 2E - 1 : Rauwe, zacht gezouten producten (NaCl < 8% op de waterfase), niet ingedroogd of $a_w > 0,95$ (gezouten/gerookt producten), al dan niet gerookt

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^4	3×10^5	10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^4	3×10^7 (b)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelgroei
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	n.v.t.
E.Coli	5×10^1	5×10^2	5×10^2
Coagulase positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
<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 en/of micrococci gaat.

(b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: *microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.*

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING - EMBALLAGE

Vacuüm. Verpakking conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID - CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket).

Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 4 semaines peut être garantie (voir data étiquette).

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 om kruisbesmetting te vermijden. 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.

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS -20210
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE BACON GEZOUTEN</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 9
Opgemaakt door: AKV		Goedgekeurd door: KV
		Pag. : 3/4

8. Metaaldetectie – DETECTION METALIQUE

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

9. Allergenenlijst – Liste des allergènes

productnaam	Bacon gezouten – bacon salé			
	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	Z			
1.2 Rogge - seigle	Z			
1.3 Gerst - orge	Z			
1.4 Haver - avoine	Z			
1.5 Spelt - épeautre	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten	Z			
2.0 Schaaldieren - crustacés	Z			
3.0 Ei - oeufs	Z			
4.0 Vis - poisson	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides	Z			
6.0 Soja	Z			
7.0 Koemelk - lait	Z			
8.1 Amandelen - amandes	Z			
8.2 Hazelnoten - noisettes	Z			
8.3 Walnoten - noix	Z			
8.4 cashewnoten – noix de cajou	Z			
8.5 Pecannoten – noix de pécan	Z			
8.6 Paranoten – noix du brésil	Z			
8.7 Pistachenoten - pistaches	Z			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia	Z			
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque	Z			
9.0 Selderij - céleri	Z			
10.0 Mosterd - moutarde	Z			
11.0 Sesam – graines de sésame	Z			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites	Z			
13.0 Lupine - lupin	Z			
14.0 Weekdieren - mollusques	Z			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS -20210
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE BACON GEZOUTEN</i>	Datum: 29-5-2020 Versie: 9
Opgemaakt door: AKV		Goedgekeurd door: KV
		Pag. : 4/4

* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruis-besmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

10. GOEDKEURING KLANT - APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom: Firmanaam/ nom de la société:

Functie/ fonction:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd') - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

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

Si Luka n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client