

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

1. GÉNÉRALITÉS/ ALGEMEEN

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Nom fournisseur/ Naam leverancier | All Bak, Ambachtsstraat 1-5, 2400 Mol |
| Numéro d'article/Artikelnummer | 54813 |
| Dénomination de vente commerciale | PAIN DE VIANDE |
| Commerciële verkoopbenaming | VLEESKOEK |
| Poids déclaré/ Opgegeven gewicht | 500g |

2. INGRÉDIENTS/INGREDIËNTEN

2.2 INGREDIËNTENLIJST

INGREDIËNTEN : VARKENSVLEES (78%), WATER, MELK, PANEERMEEL (TARWE), KRUIDEN EN SPECERIJEN, EIEREN, ZOUT, MELKEIWIT, DEXTROSE, SUCROSE, GISTEXTRACT, UIEN, STABILISATOR: E450, ANTIOXIDANT : E300-E331, AROMA'S, CONSERVEERMIDDEL : E250-E262-E325. KAN SPOREN VAN MOSTERD BEVATTEN. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER.

2.3 LISTE D'INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : VIANDE DE PORC (78%), EAU, LAIT, CHAPELURE (BLE), EPICES ET HERBES, OEUFS, SEL, PROTEINES DE LAIT, DEXTROSE, SUCROSE, EXTRAIT DE LEVURE, OIGNONS, STABILISANT : E450, ANTIOXYDANT : E300-E331, AROMES, CONSERVATEUR : E250-E262-E325. PEUT CONTENIR DES TRACES DE MOUTARDE. CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE.

*Pour les aliments: 1169/2011 + QUID (% dans le produit fini)

3. CONDITIONNEMENT / VERPAKKING

| Level | Description/ Beschrijving | Quantité/ Hoeveelheid | L /W (cm) | I/B (cm) | H (cm) | Brut(o) (kg) | Net(te) (kg) | Tare /Tarra(kg) |
|-------|---------------------------|-----------------------|-----------|----------|--------|--------------|--------------|-----------------|
| L1 | Barquette B6-35 | 1 | 25,2 | 18,0 | 3,5 | 0,515 | 0,5 | 0,015 |
| L2 | Carton | 1 | 29,4 | 23,8 | 23,8 | 0,393 | | |
| L3 | Euro Palette | 1 | 80 | 120 | 14,4 | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------------------|-----------|--------------------------|
| Fermeture de sécurité / Sluiting van de beveiliging | <input checked="" type="checkbox"/> | Easy opening | <input type="checkbox"/> | Easy peel | <input type="checkbox"/> |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------------------|-----------|--------------------------|

4. CONDITIONS CONSERVATION / OPSLAGCONDITIES

| | UNITÉ/ EENHEID | MINIMUM | OPTIMALE / OPTIMAAL | MAXIMUM |
|--|---|---------|---------------------|---------|
| Conservation à la livraison / Opslag bij levering | Jours/ Dagen | 18 | | |
| Température de conservation / Temperatuur bij opslag | °C | 0 | | 4 |
| Mention de la durée de conservation comme suit/ Vermelding van de houdbaarheidstermijn als | <input checked="" type="checkbox"/> DLC/TGT | | | |
| Mention de la durée de conservation sur / Vermelding van de houdbaarheid op | <input checked="" type="checkbox"/> étiquette/ etiket | | | |
| Conditions de conservation après ouverture/ Bewaarcondities na opening | 2 jours/ dagen 0-4°C | | | |

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

5. CARACTÉRISTIQUES / KENMERKEN

5.1 PARAMÈTRES SENSORIELS/ SENSORISCHE PARAMETERS

| | |
|--|---|
| Aspect et couleur/ Uiterlijk en kleur | Viande grossièrement hachée, rose, avec des morceaux foncés (rouges) et clairs (blancs), croûte brune frite /Grof gehakt vlees, roze, met donkerde (rode) en lichtere (witte) stukjes, bruin gebakken korst |
| Goût / Smaak | Viande hachée, légèrement assaisonnée/ Gehakt vlees, lichtjes gekruid |
| Odeur/ Ruiken | Viande cuite /Gebakken vlees |
| Texture /Textuur | Viande hachée grossièrement /Grof gemalen vlees |
| Évolution pendant la durée de Evolutie tijdens houdbaarheid | Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration / Blootgesteld aan licht, kan het product onderhevig zijn aan verkleuring |

NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CHARCUTERIES

SOURCES :

- RÈGLEMENT (CE) N° 1441 / 2007 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires Chapitre 1 (Critères de sécurité des denrées alimentaires).
- Limites de notifications et critères AFSCA.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (critères microbiologiques Université de Gand).
- Critères microbiologiques FCD (Fédération des entreprises du commerce et de la distribution).

MICROBIOLOGISCHE NORMEN VOOR WORSTEN

BRONNEN:

- VERORDENING (EG) Nr. 1441/2007 VAN DE COMMISSIE van 5 december 2007 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen Hoofdstuk 1 (Voedselveiligheidscriteria).
- Meldingslimieten en FAVV-criteria.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (microbiologische criteria Universiteit Gent).
- Microbiologische criteria FCD (Federatie van Handels- en Distributiebedrijven).

CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES : RAUWE WORSTEN: TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

| Germes/ Kiemen | m | M | |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Salmonella | Absence dans / Afwezigheid in 25 g | | CE N° 1441/2007 (notification) |
| Listeria Monocytogenes | Absence dans / Afwezigheid in 25 g | | CE N° 1441/2007 (notification) |
| Staphylococcus aureus / g | 10 ² | 10 ³ | Critère indicatif AFSCA |
| Escherichia coli / g | 10 ² | 10 ³ | Critère interne < RUG |

CHARCUTERIES CUITES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES : GEKOOKTE WORSTEN : TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

| Germes/ Kiemen | m | M | |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------|--|
| Salmonella | Absence dans / Afwezigheid in 25 g | | CE N° 1441/2007 (notification) |
| Listeria Monocytogenes | Absence dans / Afwezigheid in 25 g | | CE N° 1441/2007 (notification) |
| ASR (anaérobie sulfite-réducteur) /g | 10 ² | 10 ³ | RUG |
| Staphylococcus aureus / g | 10 ² | 10 ³ | FCD |
| Enterobacteriaceae / g | 5x10 ² | 5x10 ³ | Critère indicatif AFSCA |
| Escherichia coli / g | 10 | 10 | FCD |
| Flore Lactique | 10 ⁷ | | RUG critère indicatif sujet à interprétation suivant tests organoleptiques |

6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES/ AANVULLENDE INFORMATIE

6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE / AANVULLENDE INFORMATIE OP DE VERPAKKING

| | |
|--|--------|
| "conditionné sous atmosphère protectrice". "verpakt onder beschermende atmosfeer". | Oui/Ja |
|--|--------|

6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS / OVERIGE (WETTELIJKE) MEDEDELINGEN EN CERTIFICATEN

| | |
|--------------------------------------|--------|
| ABSENCE D'OGM/ AFWEZIGHEID VAN GGO'S | Oui/Ja |
|--------------------------------------|--------|

6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT / INGREDIËNTEN DIE ONDERHEVIG ZIJN AAN STRALING

| | |
|---|--------|
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui a/ont été rayonné/ De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat die zijn/zijn uitgestraald | Oui/Ja |
|---|--------|

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

7. ALLERGÈNES / ALLERGENEN

| | contient | peut contenir |
|--|----------|---------------|
| 1. Gluten | X | |
| 2. Crustacés/ schaaldieren | | |
| 3. Œuf/ ei | X | |
| 4. Poisson/ vis | | |
| 5. Arachides/ aardnoten | | |
| 6. Soja | | |
| 7. Lait / melk | X | |
| 8. Fruits à coque/ noten | | |
| 9. Céleri/ selderij | | |
| 10. Moutarde/ mosterd | | x |
| 11. Graines de sésame/ sesamzaad | | |
| 12. Lupin/ lupine | | |
| 13. Mollusques / weekdieren | | |
| 14. Dioxyde de soufre/sulfite / zwaveldioxide en sulfieten | | |

8. VALEURS NUTRITION / VOEDINGSWAARDEN

| | Unité/ eenheid | moyenne par /gemiddeld per 100g |
|--|----------------|---------------------------------|
| Energie | kJ | 953 |
| | kcal | 228 |
| Matières grasses / vetten | g | 17 |
| dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren | g | 7 |
| Glucides / Koolhydraten:: | g | 2,8 |
| dont sucres/ waarvan suikers: : | g | 1 |
| Protéines/ Eiwitten | g | 16 |
| Sel/ Zout | g | 2,2 |