

## 1. Productspecificatie

Productnaam :	Chicken Kebab
Productomschrijving :	Gekruid en voorgebakken kippenvlees

## 2. Leverancier

### 2.1 Gegevens

Naam :	Teker Bvba
Contactpersoon:	Teker Huseyin
Adres :	Ten Bergstraat 3A, 2830 Willebroek
Land :	België
Telefoon :	03/886.49.11
Fax :	03/886.49.11
Erkennings- en/of registratienummer :	UD 3028-B
Is de verpakkingsplaats hetzelfde als productieplaats? <i>Indien nee, vermeld naam, adres, land, tel, fax en erkennings- en/of registratienummer van het verpakkingsbedrijf.</i>	JA
Emergency contact (24h/24h)	0475/49.47.46

## 3. Ingrediënten

### 3.1 GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) n° 1830/2003 :

Ja / Nee

### 3.2 Straling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling volgens Richtlijnen 1999/2/EG :

Ja / Nee

### 3.3 Lijst met ingrediënten

Kippenvlees (79%), water, specerijen (bevat **mosterd** en **selderij**), zout, smaakversterker : E621, dextrose, aardappelzetmeel, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (maïs), zonnebloemolie, maltodextrine, aroma, specerijenextract, voedingszuur : E262, E331, rookaroma, **soja**, maïsbloem, stabilisatoren : E450, E451, verdikkingsmiddel : E460

### 3.4 Verplicht bijkomend te etiketteren

/

## 4. Allergenen

**4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden cfr. VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011**

Allergenen aanwezig:

soja, selderij, mosterd

## 5. Voedingswaarde

### 5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
<b>Energetische waarde</b>	kcal	222
<b>Energetische waarde</b>	KJ	925
<b>Eiwitten</b>	Gram	22,8
<b>Koolhydraten</b>	Gram	< 5,0
Suikers	Gram	0,7
<b>Vetten</b>	Gram	13,9
Verzadigd	Gram	4,3
<b>Zout</b>	Gram	2,00

## 6. Kwaliteit

### 6.1 Organoleptische test

Geur / smaak	Gebakken gekruid kippenvlees
--------------	------------------------------

De producten werden onderworpen aan metaaldetectie:

Ja / Nee

### 6.2 Microbiële kenmerken

Parameter	n	c	na productie		einde houdbaarheid
			m	M	
Aëroob kiemgetal 22°C	5	5	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g*
Enterobacteriaceae spp.	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	-
Campylobacter spp.	5	0	10 cfu/g	10 cfu/g	-
Salmonella spp.	5	0	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	-
Listeria monocytogenes	5	0	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	100 cfu/g
Melkzuurbacteriën	-	-	-	-	10.000.000 cfu/g**
Pseudomonas spp.	-	-	-	-	1.000.000 cfu/g
Schimmels & gisten	-	-	-	-	1.000 – 10.000 cfu/g

\*geen afkeurcriterium indien te wijten aan melkzuur bacteriën. Enkel afkeuren bij onaanvaardbare sensorische afwijkingen.

\*\*Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT < 10<sup>7</sup> CFU/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

## 7. Logistiek

### 7.1 Lotaanduiding

Geef voorbeeld :  
Productiecode (170907) + artikelnummer (801)

Lotaanduiding op :  
ledere portie / verkoopseenheid / omverpakking / andere : .....

Manier van aanbrenghing :  
~~Inkjet~~ / etiket / ~~laser~~ / andere : .....

## 7.2 Traceerbaarheid

Positie van lot code op verpakking :  
Op doos of etiket

Traceerbaarheid tot grondstoffen :  
Ja / Nee

Traceerbaarheid tot verpakkingsmateriaal :  
Ja / Nee

## 7.3 Bewaarcondities

	Gekoeld	Diepvries
Bewaartemperatuur	/	-18°C

Bewaaromstandigheden na openen :  
Verhitten tot in de kern (min.72°) voor consumptie.  
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

## 7.4 Verpakking en houdbaarheid

Type verpakking	Houdbaarheid
Doos met plastic zak	Diepvries : invriesdatum + 2 jaar

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n°1935/2004 en nr. 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen.  
Ja / Nee

Houdbaarheidsaanduiding dmv. :  
Dag-Maand-Jaar / Anders

Indien anders, hoe ?

Manier van aanbreng :  
Inkjet / etiket / laser / andere : .....

## 8. Afbeelding product

