



KWALITEITSHANDBOEK
EINDPRODUCTSPECIFICATIE
FRIED CHICKEN WINGS

code	IV.01.03.DOC.36
datum	26/01/2022
versie	008
pagina	1 / 4

1. Productspecificatie

Productnaam :	Fried Chicken Wings
Productomschrijving :	Gemarineerde, gepaneerde en gefrituurde kippenvleugels

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 (90%), water, bloem (**tarwe, rogge, maïs, soja**), zetmeel (**tarwe, maïs, aardappel**), eiwit (**ei, soja, melk**), palmolie, **lactose**, glucosestroop, zout, specerijen, chilies, aroma, gist, voedingszuur : E331 (iii), emulgator : E412, E466, stabilisator : E450, zuurteregelaar : E500, smaakversterker : E621, zonnebloemolie

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:

gluten, soja, ei, melk

5. Voedingswaarde

5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
Energetische waarde	kcal	269
Energetische waarde	KJ	1119
Eiwitten	Gram	16,5
Koolhydraten	Gram	9,2
Suikers	Gram	< 0,5
Vetten	Gram	18,2
Verzadigd	Gram	4,5
Zout	Gram	1,7

6. Kwaliteit

6.1 Organoleptische test

Geur / smaak	Gemarineerd, gepaneerd en gefrituurd 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 < 10⁷ 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 (806)

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 :
Goed 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

