

1. Productspecificatie

Productnaam :	Burger
Productomschrijving :	Gekookte kippenburger

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 (85,5%), paneermeel (bevat **tarwe, rogge**), **tarwebloem**, zout, groenten, **soja-eiwit concentraat**, specerijen, aroma's, stabilisatoren : E450(i), E451(i), E452 (ii), antioxidant : E301, peterselie, voedingszuur : E330

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

5. Voedingswaarde

5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
Energetische waarde	kcal	193
Energetische waarde	KJ	803
Eiwitten	Gram	14,1
Koolhydraten	Gram	7,1
Suikers	Gram	2,2
Vetten	Gram	11,6
Verzadigd	Gram	3,5
Zout	Gram	1,65

6. Kwaliteit

6.1 Organoleptische test

Geur / smaak Gekookt 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 < 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 (800)

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

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



KWALITEITSHANDBOEK
EINDPRODUCTSPECIFICATIE
BURGER

code	IV.01.03.DOC.31
datum	24/02/2021
versie	004
pagina	4 / 5

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 aanbrenge :
Inkjet / etiket / laser / andere :

8. Afbeelding product

