

## 1. Productspecificatie

Productnaam :	Topping filet
Productomschrijving :	Gebakken gemarineerde kippenfilet blokjes

## 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 82%, water, zout, glucosestroop, zuurteregelaar: E500 (i), antioxidant: E331 (iii)

### 3.4 Verplicht bijkomend te etiketteren

/

## 4. Ingrediënten

**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:

/

## 5. Voedingswaarde

### 5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
<b>Energetische waarde</b>	kcal	102
<b>Energetische waarde</b>	KJ	430
<b>Eiwitten</b>	Gram	20,7
<b>Koolhydraten</b>	Gram	< 0,5
Suikers	Gram	< 0,5
<b>Vetten</b>	Gram	2,0
Verzadigd	Gram	0,8
<b>Zout</b>	Gram	1,4

## 6. Kwaliteit

### 6.1 Organoleptische test

Geur / smaak      Gemarineerde gebakken kippenfilet

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 melkzuurbacteriën. Enkel afkeuren bij onaanvaardbare sensorische afwijkingen.

\*\*Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT < 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 (200909) + artikelnummer ( 422 )

Lotaanduiding op :  
~~Iedere portie~~ / verkoopseenheid / ~~omverpakking~~ / andere : .....

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

## 7.2 Traceerbaarheid

Positie van lotcode op verpakking :  
Op etiket

Traceerbaarheid tot grondstoffen :  
Ja / Nee

Traceerbaarheid tot verpakkingsmateriaal :  
Ja / Nee

## 7.3 Bewaarcondities

	Gekoeld	Diepvries
<b>Bewaartemperatuur</b>	-	-18°C

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

## 7.4 Verpakking en houdbaarheid

Type verpakking	Houdbaarheid
Plastiek zak in kartondoos	Diepvries : invriesdatum + 1 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 aanbrenghing : Inkjet / etiket / laser / andere : .....	