

1. Productspecificatie

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Productnaam : | Frikandel |
| Productomschrijving : | Voorgegaard 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 (84%), paneermeel (bevat **tarwe**, **rogge**, rijstmeel, tapioca zetmeel, gist), **tarwebloem**, zout, groenten (ui, paprika, knoflook), **soja eiwitconcentraat**, natuurlijke aroma's, stabilisatoren : E450, E451, E452, specerijen, antioxidant : E301, peterselie, voedingszuur : E330, aardappelzetmeel, citrusvezel

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 (tarwe, rogge), soja

5. Voedingswaarde

5.1 Voedingswaarde

| | Eenheid | Gemiddeld per 100g |
|----------------------------|----------------|---------------------------|
| Energetische waarde | kcal | 187 |
| Energetische waarde | KJ | 780 |
| Eiwitten | Gram | 13,1 |
| Koolhydraten | Gram | 7,4 |
| Suikers | Gram | 0,59 |
| Vetten | Gram | 11,3 |
| Verzadigd | Gram | 4,2 |
| Zout | Gram | 1,1 |

6. Kwaliteit

6.1 Organoleptische test

Geur / smaak Voor gegaard 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 (799)

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

