



## Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

### Productnaam/Nom du produit/Produktname/Product name



	Ganda Selection Tapas Filet 250 g
Art.	Ganda Selection Tapas Filet 250 g
910067	Ganda Selection Tapas Filet 250 g
	Ganda Selection Tapas Filet 250 g

### Merksnaam/Nom de marque/Markenname/Brand name

Ganda Selection

### Ingrediënten/Ingrédients/Zutaten/Ingredients

Varkensvlees , zout, conserveermiddel : E 250 - zuurteregelaar : E 262 - anti-oxydant : E 301, dextrose, kruiden (bevat selderij)

Viande porc, sel, conservateur: E 250 - régulateur d'acidité: E 262 - anti-oxydant: E 301, dextrose, herbes (contient du céleri)

Schweinefleisch, Salz, Konservierungsmittel: E 250 - Säureregulator: E 262 - Antioxidationsmittel: E 301, Traubenzucker, Kräutern (enthält Sellerie)

Pork meat, salt, preservative: E 250 - acidity regulator: E 262 - anti-oxidant: E 301, dextrose, herbs (contains celery)

### Bereidingswijze/Méthode de préparation/Zubereitungsart/Preparation method

Om de plakjes te consumeren deze op kamertemperatuur brengen voor een vollere smaak en aroma.

Ouvrir avant consommation et porter à température ambiante pour un goût et un arôme plus complet.

Vor dem Verzehr öffnen und auf Raumtemperatur bringen für einen volleren Geschmack und Aroma.

Open before consumption and bring to room temperature for a fuller taste and aroma.

### Organoleptische eigenschappen/characteristiques organoleptiques/organoleptische Eigenschaften/organoleptic characteristics

Uitzicht/aspect/aussehen/appearance : zie foto/voir photo/siehe Bild/see picture

Smaak/goût/Gesmack/taste : typisch, licht gezouten /typique, légèrement salé /typisch, leicht gesalzen /typical, lightly salted

Geur/odeur/geruch/smell : Typisch rijk aroma/Arôme riche typique/Typisches reiches Aroma/typical rich arôme

Textuur/texture/Textur : vast/fixe/fest/firm

Kleur/couleur/Farbe/color : rood-bruin met vet marbrering/brun-rouge marbré de gras/rotbraun mit fetter Marmorierung/red-brown with fat marbling

### Voedingswaarden/Valeurs Nutritionnelles/Nährwertangaben/Nutritional values

Energie/Énergie/Brennwert/Energy	132 kcal
	558 kJ
Vetten/Matières grasses/Fett/Fat	2 g
waarvan verzadigd/dont saturées/davon gesättigt/of which saturated	0,8 g
Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohydrates	0,5 g
waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker/of which sugars	0,5 g
Vezels/Fibres alimentaires/Ballaststoffe/Fiber	0 g
Eiwitten/Protéines/Eiweiss/Protein	28 g
Zout/Sel/Salz/Salt	3,1 g
pH	5,6
a <sub>w</sub>	0,95

### Certificatie/certification/Zertifizierung

IFS Food (unannounced)



ACS (gids/guide/Anleitung) 019



## Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

### Houdbaarheid/Durée de conservation/Nachhaltigkeit/Shelf-life

Houdbaarheid na productie/Durée de conservation après production/ Nachhaltigkeit nach der Produktion/Shelf-life after production (max 7°C)	90	Dagen/Jours/Tage/Days
Houdbaarheid bij levering/Durée de conservation après livraison/ Nachhaltigkeit in der Versorgung/Shelf-life at delivery (max 7°C)	60	Dagen/Jours/Tage/Days

Verpakt onder beschermende atmosfeer/emballé sous atmosphère modifiée/  
unter Schutzatmosphäre verpackt/packaged under a protective atmosphere

### Microbiologische waarden/Critères microbiologiques/Microbiologische Kriterien/Microbiological standards

	Target (CFU/g)	Tolerance (CFU/g)	Beste before date (CFU/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	100
<i>Salmonella spp.</i>	absent/25g	absent/25g	absent/25g
<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	< 100	500	5000
<i>E. Coli</i>	< 100	500	5000

### Allergenen/Allergènes/Allergene/Allergens

Gluten/Gluten/Gluten/Gluten	-
Schaaldieren/Crustacés/Krebstiere/Crustaceans	-
Eieren/Oeufs/Eier/Eggs	-
Vis/Poisson/Fish/Fish	-
Pinda/Arachide/Erdnüsse/Peanut	-
Soja/Soja/Soja/Soja	-
Melk/Lait/Milch/Milk	-
Noten/Noix/Nüsse/Nuts	-
Selderij/Céleri/Sellerie/Celery	+
Mosterd/Moutarde/Senf/Mustard	-
Sesamzaad/Grains de sésame/Sesamsamen/Sesame	-
Lupine/Lupine/Lupine/Lupin	-
Weekdieren/Mollusque/Weichtiere/Molluscs	-
Zwavel dioxide en sulfieten/Anhydride sulfureux et sulfites/ Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg of >10mg/L SO <sub>2</sub> )	-
+ Aanwezig/Présent/Anwesend/Present	
- Afwezig/Absent/Abwesend/Absent	
? Kan sporen bevatten/Peut contenir des traces/Kan sporen enthalten/May contain traces	

### Eindproductinformatie/Information du produit fini/Produktinformationen/Product information

GGO/OGM/GVO/GMO	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Bestraling/Irradiation/Bestrahlung/Irradiation	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Metaaldetectie/détection de metal/Metalldetektion/Metal detection	Aanwezig/Présent/Anwesend/Present
	Fe (2,5mm) - Non Fe (2,5 mm) - inox (3,5mm)

### Verpakking/Emballage/Verpackung/Packaging

	Netto	Tarra	Bruto
1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	0,250 kg	0,041 kg	0,291 kg
1 Karton/Carton/Karton/Carton	1,250 kg	0,360 kg	1,815 kg
= 5 Eenheden/Pièces/Stücke/Units			
1 Pallet/Palette/Palette/Pallet	100 kg	21 kg	166 kg
= 80 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons			

### EAN13

1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	54 13617 00167 7
1 Karton/Carton/Karton/Carton	54 13617 05167 2

Laatste wijziging op/Dernière modification le/letzte Änderung am/Last modified at

27/11/2023