

## 1 Leverancier

Naam : NOYEN NV  
Telefoon : 09/226.15.80  
Fax : 09/227.82.91  
E-mail : info@noyen.be  
Adres : Noorwegenstraat 14  
9940 Evergem

## 2 Ingrediënten

Varkensvlees (65%), water, aardappelzetmeel, kippenvet (7%), zout (conserveermiddel: E250), specerijen en kruiden (gemengde specerijen, **soja**, smaakversterker E621, **melkeiwit**, conserveermiddel : E262, groentepoeder (knoflook 0.08%), antioxidant E301), zuurteregelaar : E325, ajuin, emulgatoren (E450, E452)

Geproduceerd in een bedrijf waar ook gluten, eieren, mosterd, schaalvruchten, selder, schaaldieren en weekdieren worden verwerkt

## 3. Producteigenschappen

### 3.1. Beschrijving product:

Lookworst met typische looksmaak, afgevuld in natuurdarm

### 3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : Naar varkensvlees met look  
Kleur : Wit tot lichtroze  
Geur : Naar look  
Textuur : Fijn, zacht

### 3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : J  
Gevoeligheden : Ferro : 2.5 mm  
Non-Ferro : 3.0 mm  
RVS : 3.5 mm

## 4. Bewaring :

4.1. Bewaar temperatuur : min = - 2 °C, max = + 4°C

4.4. Transporttemperatuur : max = + 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 16 dagen

## **5. Fysische kenmerken**

5.1. gewichts/stukartikel : stuksartikel

5.2. Brutoweight : +/- 1551 g

5.3 Nettogewicht : +/- 1500g

5.4. Diameter worst : 3.6 – 3.9 cm

5.5 Lengte worst : 14 - 17 cm

## **6. Verpakking (primaire) :**

6.1. Technologie : ~~vacuüm~~ gemodificeerde atmosfeer —~~andere~~ :

6.2 Materiaal : kunststof dieptrekbakje

6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : 8 cm  
breedte : 20 cm  
lengte : 31 cm

6.3. Aantal stuks per verpakking : 10

## **7 Leveringsinfo**

7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard

7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen

7.3 EAN-code : 5412704314027

7.4 Intrastat-goederencode : 16010099

## **8. Nutritionele samenstelling :**

Analyse per 100 g (tolerantie 10%) :

<b>Nutritieve waarde :</b>	252	Kcal/ 1055 kJ
<b>Eiwitten :</b>	11,1	
<b>Koolhydraten :</b>	6.6	
<b>Suikers</b>		
<b>Vet :</b>	20.8	
<b>Verz vetten</b>	8	
<b>Zout</b>	2.4	

## **9. Gebruik**

Bereidingswijze : rauw of verhitten in de pan op een zacht vuurtje, kan ook gefrituurd worden.  
Na opening beperkt houdbaar.

## 10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. F. Devliegere, "Microbiological guidelines", Universiteit Gent - februari 2018

### CAT 2 D 'Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting'

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^4$	$3 \cdot 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal (b)	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^4$	$3 \cdot 10^6$ (a)
Sulfietreducerende clostridia	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^5$
Psychrotrofe melkzuurbacteriën (c)	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^7$
Gisten	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$3 \cdot 10^5$
Schimmels	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	$5 \times 10$	$5 \times 10^2$	Nvt
<i>E.coli</i>	< 10	< $5 \times 10$	< $5 \times 10$
Coagulase positieve staphylococcen	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$
<i>Bacillus cereus</i>	$3 \cdot 10^2$	$3 \cdot 10^3$	$10^5$
<i>Salmonella</i> spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g (e)		$10^2$

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $10^6/g$  overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat

(b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt

(c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT >  $10^7/g$  mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

(d): Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidsstermijn – dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de richtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.

(e): Indien door de producent niet kan aangetoond worden in welke mate er uitgroei kan optreden van *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidsperiode van het betreffende product, in de vooropgestelde bewaarcondities, dan moet de doelwaarde - afwezigheid in 25g – aangehouden worden en is er op dag van productie geen tolerantie mogelijk.

(f): Deze tolerantienorm geldt enkel indien *Listeria monocytogenes* omwille van intrinsieke en/of extrinsieke factoren niet kan uitgroeien en volgens EU Verordening 2073/2005 ook voor producten met een  $pH \leq 4,4$  of  $a_w \leq 0,92$ , producten met  $pH \leq 5,0$  en  $a_w \leq 0,94$  en producten met een houdbaarheidsstermijn korter dan 5 dagen.

(h) :  $10^5$  kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant (zie inleidende tekst)

n.v.t.: niet van toepassing

## **11. Allergeneninfo**

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.b.v. gluten	?
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
3. Eieren en producten op basis van eieren	?
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. Soja en producten op basis van soja	+
7. Melk en producten op basis van melk	+
8. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten (hazelnoten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, macadamionoten)	?
9. Selderij en producten op basis van selderij	?
10. mosterd en producten op basis van mosterd	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO <sub>2</sub>	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	?

Bovenstaande allergenen dienen geëtiketteerd te worden volgens EU Richtlijn 89/2003 en KB van 13/09/1999

- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

? Het artikel kan deze stof bevatten via kruisbesmetting

## **12. GGO - informatie**

Wij garanderen dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

### **Auteur :**

Manager Operations  
Stefaan Van Der Donck

### **Gelezen en goedgekeurd :**

Afgevaardigd bestuurder  
ir. Johan Noyen