

Datum invoer 24-01-2013
Datum afgifte 20-11-2014
Pagina 1 / 3



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Compaxo	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939126314	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939026317	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	02631	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	500 g e		

Productomschrijving

Dit is een gefermenteerd product. De vleesgrondstoffen worden met de hulpstoffen verkleind en bereid tot een homogene massa. Het deeg wordt afgevuld, gerijpt, gerookt, gedroogd, gesneden en verpakt.
Dit product kan onverhit geconsumeerd worden.

Ingrediëntendeclaratie

Voor 100 gram eindproduct is 119 % vlees gebruikt

varkensvlees, zout, rundercollageen, bieten, dextrose, knoflookpoeder, antioxidant : E301, varkens eiwit, aroma, gehydrolyseerd SOJA-EIWIT, conserveermiddel : E250, kruiden en specerijen, maltodextrine, suiker, zonnebloemolie

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Analytische / Fysische Gegevens

	gem.	max.	min.
Vocht	43,0	47,3	38,6
Vet	30,0	33,0	27,0
Eiwit	20,0	22,0	18,0
Zout	3,0	3,3	2,7
As	4,0	4,4	3,6
Zetmeel	0,0	0,0	0,0
Totaal koolhydraten	0,5	0,6	0,4

Voedingswaarde per 100 g

Energie	1459	kJ
	352	kcal
Vetten	30,0	g
- Verzadigd	11,1	g
- Enkelvoudig onverzadigd	14,1	g
- Meervoudig onverzadigd	4,5	g
- Trans	0,3	g
Koolhydraten	0,5	g
- Suikers	0,5	g
- Zetmeel	0,0	g
Voedingsvezels	0,1	g
Eiwitten	20,0	g
Zout	3,2	g
Cholesterol	81	mg
Natrium	1,28	g

Datum invoer 24-01-2013
Datum afgifte 20-11-2014
Pagina 2 / 3



EIGENSCHAPPEN

Merknaam	Compaxo	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939126314	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939026317	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	02631	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	500 g e		

Allergenen Informatie

1 : Gluten	-
1.1 : Tarwe	-
1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	+
7.0 : Melk	-
8 : Noten (schaalvruchten)	-
8.1 : Amandelen	-
8.2 : Hazelnoten	-
8.3 : Walnoten	-
8.4 : Cashewnoten	-
8.5 : Pecannoten	-
8.6 : Paranoten	-
8.7 : Pistachenoten	-
8.8 : Macademianoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	-
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-
24.0 : Koriander	+
25.0 : Maïs	-
26.0 : Peulvruchten	-
27.0 : Rundvlees	+
28.0 : Varkensvlees	+
29.0 : Wortel	-

Houdbaarheid en verpakkingsmethode

Minimale houdbaarheid	35 dagen
Bewaartemperatuur	Ten hoogste 7°C
Verpakkingsmethode	Verpakt onder beschermende atmosfeer

Datum invoer 24-01-2013
Datum afgifte 20-11-2014
Pagina 3 / 3



Microbiologische kenmerken bij aflevering

	kve/g	Methode van onderzoek
Enterobacteriaceae	< 1000	ISO 21528-2
Listeria monocytogenes	< 100	ISO 11290-2
Salmonella	afwezig in 25 gram	ISO 6579/AfnorV08-13
Staphylococcus aureus	< 500	ISO 6888-2

Afmetingen verpakking in mm

Hoogte	39
Breedte	125
Diepte	253
Diameter	-

Pallet informatie

Verpakkingstype:	Doos
Verpakkingseenheid:	5 verpakkingen
Pallettype:	Euro
Slag:	18
Hoogte:	4

Doorstraald

Dit product is niet doorstraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten.

GMO verklaring

Dit product is samengesteld uit GMO-vrije ingrediënten.

Certificering

	Niveau	Geldig tot:	Third party auditor:
IFS 6	Higher level	1 november 2015	Lloyd's Register