

Productspecificatie

1. Algemene informatie:

Naam product:	Varkensrollade	NL 650
Artikel nummer:	11101	
Datum laatste info:	24 februari 2015	Versie # 18

2. Product beschrijving:

Omschrijving product:	Vleeswaren	
Kleur:	Buitenkant: Braadbruin	Binnenkant: grijs / bruin
Geur:	Gekruide braadgeur	
Smaak:	Gekruide braadsmaak	
Consistentie:	Zachte beet	
Diameter	± 120 mm	
Afmetingen	± 225 mm	

3. Logistieke gegevens:

Gewicht per verpakking:	Ca. 2 kg
Palletbelading:	7 stuks met snijspiegel / CBL 17, Euro pallet
Specificatie verpakkingsmateriaal:	Krimpverpakking, 40 my PET/PA/EVOH/PE
Aanlevertemperatuur:	Max. 7 °C, bij voorkeur < 4 °C
Opslag temp.:	Max. 4 °C, bij voorkeur < 2 °C
Min. houdbaarheid bij levering:	28 Dagen

4. Codering:

Soort code:	THT datum en productiecode
Plaats van code:	THT datum op etiket. Productiecode op separate sticker

5. Warenwettelijke ingrediënten declaratie: (in afnemende hoeveelheden)

96 % varkensvlees, zout, kruiden en specerijen, dextrose, smaakversterker E621, stabilisator E450, E451, E407, voedingszuur E330, antioxidant E300, conserveermiddel E262, karamel E150a, aroma en kruidenextract

6. Behandelingen:

Hitte behandelingen:	Ja	Temp 80 °C tot kern 70°C
Napasteuriseren	Ja	Temp 90 °C 4 min
Metaaldetectie:	Ja	Norm Ferro 3.00 mm
		Norm Non-ferro 4.50 mm
		RVS 6.35 mm
Rest zuurstof meting:	nvt	Grenswaarde

7. Fysische gegevens:

Gegevens grondstof:	Varkensschouders
Land van herkomst:	Nederland/Duitsland

8. Chemische gegevens :

	Norm	Eenheid
Natrium	1018	[mg/100g]

Gegevens berekend op basis van verstrekte leveranciersgegevens en literatuurwaarden. Gebaseerd op receptuur.

Productspecificatie

9. Voedingswaarde gegevens per 100 gr:

	Norm	Eenheid
Vochtgehalte	67,9	[g]
Eiwit	20,4	[g]
Vrij vetgehalte	6,9	[g]
Verzadigd vet	2,6	[g]
Enkelvoudig onverzadigd	2,7	[g]
Meervoudig onverzadigd	0,9	[g]
Transvet	2,6	[g]
Cholesterol	60	[mg]
koolhydraten	0,6	[g]
Waarvan glucose toegevoegd	0,4	[g]
Voedingsvezel	0,1	[g]
Zout	2,1	[g]
Voedingswaarde	145	kCal
	610	kJ

Gegevens berekend op basis van verstrekte leveranciersgegevens en literatuurwaarden. Gebaseerd op receptuur.

10. Microbiologische gegevens:

	Norm Bij einde THT	Eenheid
Aëroob kiemgetal	< 100.000	Kve/gr.
Enterobacteriaceae	< 100	Kve/gr.
St. Aureus	< 100	Kve/gr.
Salmonella	Afwezig	Kve/25 gr.
Listeria monocytogenes	Afwezig	Kve/25gr.

11. Aanwezigheid/ afwezigheid van Allergenen

LeDa Code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
	Wettelijke allergenen				
1	Gluten	Z			
2.0	Schaaldieren	Z			
3.0	Ei	Z			
4.0	Vis	Z			
5.0	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0	Soja	Z			
7.0	Koemelk	Z			
8	Noten (schaalvruchten)	Z			
9.0	Selderij	Z			
10.0	Mosterd	Z			
11.0	Sesam	Z			
12.0	Zwavedioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z			
13.0	Lupine	Z			
14.0	Weekdieren	Z			
	Aanvullende allergenen				
20.0	Lactose	Z			
21.0	Cacao	Z			
22.0	Glutamaat (E620 – E625)		M		
23.0	Kippenvlees	Z			
24.0	Koriander		M		
25.0	Maïs	Z			
26.0	Peulvruchten	Z			
27.0	Rundvlees	Z			
28.0	Varkensvlees		M		
29.0	Wortel	Z			

Productspecificatie

12. GMO Status

Product	GMO status
	NON GMO

13. Diverse informatie

	Ja	Nee	Certificeerde instantie
EEG erkenning:	x		NL 650
BRC versie 6 British Retail Consortium:	x		ISA/Cert
Skal nummer:	x		026426

14. Straling

Straling
Er is geen gebruik gemaakt van bestraalde grondstoffen

15. Ingrediënten

Grondstof/EG additief	Percentage	
Varkensvlees	96%	Nederland/Duitsland
Zout	2,2%	Nederland/Duitsland
Kruiden en specerijen	<2,0%	Egypte/Indonesië/India/Marokko/Madagascar
Dextrose	<2,0%	Denemarken
Smaakversterker (E621)	<2,0%	Frankrijk
Stabilisator (E450, E451, E407)	<2,0%	Duitsland
Voedingszuur (E330)	<2,0%	Duitsland
Antioxidant (E300)	<2,0%	China
Conserveermiddel (E262)	<2,0%	Duitsland
Karamel E150a	<2,0%	Nederland
Aroma	<2,0%	Frankrijk
Kruidenextract	<2,0%	Duitsland

16. Foto's

Productspecificatie

