

MANAGEMENTSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEIT		
SPECIFICATIEBOEK		
SPEC-01	PRODUCTSPECIFICATIE SOEPKIP	Blad : 1 van 3 Revisie : 05 Datum : 03-11-2014

Product:	Gehele soepkip; kip waarbij de punt van het borstbeen verbeend is (leggen). Nek niet regelmatig toegevoegd.	
Proces:	Verdoven, doden, uitbloeden, plukken, panklaar maken, koelen, inpakken en diepvroren.	
Productkenmerken:		
Vorm:	Typisch voor kip, niet afwijkend voor de eisen van handelsklasse A.	
Gewicht:	900 – 2300 gram: per klasse van 100 g. 2400 – 4000 gram: per klasse van 200 g.	
Kleur:	Typisch voor kip. Vel: grauwwit; vlees: witroze.	
Geur:	Typisch voor kip zonder geurafwijkingen.	
Smaak:	Typisch voor kip zonder smaakafwijkingen.	
Chemisch:	Typisch voor kip en niet afwijkend.	
Microbiologisch:	Totaal kiemgetal ≤ 1.000.000 kve/g; Enterobacteriaceae ≤ 50.000 kve/g; Salmonella typhimurium afwezig in 25 g; Salmonella enteritidis afwezig in 25 g.	
GGO:	Specifieke etikettering m.b.t. GGO is niet van toepassing op soepkip dat mogelijk met GGO diervoeder is gevoerd, overeenkomstig de EG verordening nr. 1830/2003.	
Allergenendeclaratie:	Bevat ei. De soepkip produceert van nature eieren en kan dus, ondanks alle spoelstappen, nog resten van ei bevatten.	
Aanbiedingsvorm:	Diepgevroren –18°C.	
Handelsklasse:	Uitsluitend handelsklasse A. De hiervoor geldende eisen zijn: <ul style="list-style-type: none"> - de gehele kip goed bekleed is; - enkele veertjes, stoppels en haartjes mogen aanwezig zijn; - letsels, kneuzingen en verkleuringen zijn toegestaan, indien zij beperkt en onopvallend zijn en niet voorkomen op de borst of de poten of dijen; - de vleugelspits mag ontbreken; - bij de vleugelspitsen en de follikels is een geringe mate van roodkleuring toegestaan. 	
Wettelijke eisen:	Alle relevante vigerende wetgeving, zoals vermeld op: www.nepluvi.nl .	
EG-erkenning:	NL 5050 EG.	
Kwaliteitsborging:	Gecertificeerd kwaliteitsmanagementsysteem volgens de norm NEN-EN-ISO 22000. Tevens is de GHP-code en HACCP geïmplementeerd.	

MANAGEMENTSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEIT		
SPECIFICATIEBOEK		
SPEC-01	PRODUCTSPECIFICATIE SOEPKIP	Blad : 2 van 3 Revisie : 05 Datum : 03-11-2014

Land waar de kippen gehouden zijn en geslacht zijn staat middels etiket of

MANAGEMENTSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEIT		
SPECIFICATIEBOEK		
SPEC-01	PRODUCTSPECIFICATIE SOEPPKIP	Blad : 3 van 3 Revisie : 05 Datum : 03-11-2014

print vermeld op voorkant foliezakje.

Opslagconditie:	Soepkip wordt opgeslagen in een vriescel bij maximaal -18°C .
Distributie:	Soepkip wordt door een gecertificeerde transportonderneming of met eigen transport bij een maximale temperatuur van -18°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) naar de eindbestemming getransporteerd.
Traceerbaarheid:	Via palletformulier waarop o.a. leverancier, productaanduiding, uniek palletnummer en serienummer staan vermeld. Tevens staat op elke omverpakking (kartonnen exportdoos) een koppelcode vermeld. Zie www.wvandermeer.nl .
Doelgroep:	Het product wordt na een langdurig kookproces als vlees geconsumeerd door alle groepen van de bevolking.

Opgesteld door: hoofd verkoop/exp. J. Boomsma	Paraaf:	Goedgekeurd door: QA-manager C. Couperus-Andela	Paraaf:	Geautoriseerd door: algemeen directeur W. van der Meer	Paraaf:
AFNEMER AKKOORD Naam:		Paraaf:		Bedrijf (stempel):	