Boterhamworst Zwanenberg TR 6/1840G

Merknaam Zwanenberg
EAN-code CE 8713100702461
EAN-code HE 8710581105644

Artikelcode A11220101 Netto gewicht 1840 g e



Warenwettelijke aanduiding

Logo's

Boterhamworst

Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees 59%, kalkoenseparatorvlees 18%, varkenseiwit, aardappelzetmeel, water, varkensvet, zout, stabilisator: E451, runderhemoglobine, antioxidant: E316, specerij–extracten, conserveermiddel: E250

E is een door de EU goedgekeurde hulpstof

Analytische / Fysische Gegevens

| | gem. | max. | min. | | gem. | max. | min. |
|----------------|------|------|------|-----------|-------|-------|-------|
| Vochtgehalte % | 57,0 | 62,0 | 52,0 | рН | 6.2 | 6.4 | 6.0 |
| Zout % | 1,6 | 1,8 | 1,4 | Aw waarde | 0.980 | 0.990 | 0.970 |

Voedingswaarde per 100 g product

| Energie (kJ) | 1169 | kJ | Transvet totaal | 0,23 | g |
|-----------------------------|-------|------|-------------------------------------|------|---|
| Energie (kcal) | 282 | kcal | Koolhydraten | 4,0 | g |
| Vetten | 24,0 | g | Suikers | 0,0 | g |
| Verzadigd vet | 8,90 | g | Voedingsvezels | 0,0 | g |
| Enkelvoudig onverzadigd vet | 11,00 | g | Eiwitten | 12,5 | g |
| Meervoudig onverzadigd vet | 3,90 | g | Zout (berekend als Na \times 2,5) | 1,90 | g |

Natrium 0,760 g/100g

Microbiologische Gegevens (max aantal kve/gram op THT)

| < 100 |
|--------------------|
| < 10 |
| < 10 |
| < 10 |
| afwezig in 25 gram |
| < 10 |
| < 10 |
| < 500 |
| < 100 |
| |

Opsteller: Monique de Wilde 1/3

Boterhamworst Zwanenberg TR 6/1840G

Merknaam Zwanenberg
EAN-code CE 8713100702461
EAN-code HE 8710581105644

Artikelcode A11220101 Netto gewicht 1840 g e



Allergenen wettelijk (richtlijn 2007/68/EG)

| 01. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen | <u></u> |
|---|---------|
| 02. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | |
| 03. Eieren en producten op basis van eieren | - |
| 04. Vis en producten op basis van vis | |
| 05. Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten | |
| 06. Soja en producten op basis van soja | = |
| 07. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) | |
| 08. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten | = |
| 09. Selderij en producten op basis van selderij | |
| 10. Mosterd en producten op basis van mosterd | _ |
| 11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | = |
| 12. Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2 | |
| 13. Lupine en producten op basis van lupine | |
| 14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren | = |

Allergenen (ALBA-levensmiddelendatabank)

| 01. Melkeiwit | _ | 17. Peulvruchten | _ |
|-----------------------------|--------------|-----------------------------|-------------|
| 02. Lactose | _ | 18. Noten | _ |
| 03. Ei | _ | 19. Notenolie | _ |
| 04. Soja-eiwit | _ | 20. Pinda's | |
| 05. Soja-lecitine | _ | 21. Pindaolie | |
| 06. Gluten | - | 22. Sesam | = |
| 07. Tarwe | _ | 23. Sesamolie | |
| 08. Rogge | - | 24. Glutamaat | = |
| 09. Rundvlees | + | 25. Sulfiet (E220 t/m E228) | |
| 10. Varkensvlees | + | 31. Koriander | + |
| 11. Kippenvlees | - | 32. Selderij | |
| 12. Vis | _ | 34. Wortel | |
| 13. Schaal- en schelpdieren | _ | 35. Lupine | |
| 14. Maïs | <u>~</u> | 36. Mosterd | = |
| 15. Cacao | _ | | |

Disclaimer: In dit overzicht is aangegeven of de receptuur het allergeen wel of niet bevat. Afwezigheid van een allergeen, betekent dus niet automatisch mogelijkheid tot claimen "vrij van".

GMO-verklaring (Volgens richtlijnen 1829/2003/EU - 1830/2003/EU)

Product is vrij van GMO-materiaal: Ja Bevat ingredienten gemaakt m.b.v. GMO:Nee

Opsteller: Monique de Wilde 2/3

Boterhamworst Zwanenberg TR 6/1840G

Merknaam Zwanenberg 8713100702461 FAN-code CF EAN-code HE 8710581105644

Artikelcode A11220101 1840 g Netto gewicht



Algemene gegevens

Procesgang Malen, vacuum mengen, afvullen, steriliseren, afkoelen en verpakken.

Niet specifiek bedoeld voor een bepaalde doelgroep. Wordt in de regel Productinformatie

gebruikt als broodbeleg.

Voor het snijden min. 24 uur doorkoelen op max 7°C.

Geur: karakteristiek voor het product, kruidig Kleur: bruin-roze vlees met witte spekstukjes Smaak: karakteristiek voor het product

Consistentie: stevig, snijdbaar

Vorm / afmetingen Cilindervorm, $h \times cal = 24 \times 10 \text{ cm}$

Bereidingswijze

Product identificatie code THT-datum C.B.S.-code product 1602.49.19

Bewaarcondities klant

Opslagtemperatuur kamertemperatuur

Houdbaarheid bij aflevering

Bewaaradvies

240 dagen

Verpakkingsgegevens

Type darm n.v.t.

Directe verpakking Blik + etiket 217 gram Indirecte verpakking Tray + folie 460 gram

Type omverpakking 24 x 30 x 20,5 cm tray

Aantal stuks per omverpakking Netto collogewicht 11 kg

Palletgegevens

Type pallet Europallet 120 x 80 cm

Aantal colli per laag 12 Aantal lagen per pallet

Het product moet vrij zijn van ongewenste bestanddelen zoals hout, metaal, plastic, botsplinters, etc.

Opsteller: Monique de Wilde