

Rookworst

Datum invoer 30-03-2009
Datum afgifte 17-11-2014
Pagina 1 / 3



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Prima	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939108525	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939008528	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	00852	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	225 g e		

Productomschrijving

Dit is een gekookt samengesteld product. De vleesgrondstoffen worden met de hulpstoffen verkleind en bereid tot een homogene massa. Het deeg wordt afgevuld, verhit, verpakt en nagepasteuriseerd.
Dit product kan zowel verhit als onverhit geconsumeerd worden.

Ingrediëntendeclaratie

88% varkensvlees, voedingszuren : E325/ E330, aardappelzetmeel, varkensvet, dextrose, stabilisatoren : E451i/ E450i, zout, rundercollageen, varkenseiwit, rookaroma, verdikkingsmiddel : E407a, antioxidant : E301, kruidenextract, kruiden en specerijen, conserveermiddel : E250

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Analytische / Fysische Gegevens

	gem.	max.	min.
Vocht	53,0	61,0	45,0
Vet	30,0	36,0	24,0
Eiwit	13,5	16,2	10,8
Zout	2,6	3,1	2,1
As	3,0	5,0	1,0

Voedingswaarde per 100 g

Energie	1382	kJ
	334	kcal
Vetten	30,0	g
- Verzadigd	11,1	g
- Enkelvoudig onverzadigd	14,1	g
- Meervoudig onverzadigd	4,5	g
- Trans	0,3	g
Koolhydraten	2,5	g
- Suikers	1,0	g
- Zetmeel	1,5	g
Voedingsvezels	0,0	g
Eiwitten	13,5	g
Zout	2,6	g
Cholesterol	61	mg
Natrium	1,04	g

Rookworst

Datum invoer 30-03-2009
Datum afgifte 17-11-2014
Pagina 2 / 3



EIGENSCHAPPEN

Merknaam	Prima	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939108525	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939008528	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	00852	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	225 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	60 dagen
Bewaartemperatuur	Kamertemperatuur (maximaal 20° C). Na openen in de koelkast bewaren.
Verpakkingsmethode	Vacuüm

Datum invoer 30-03-2009
Datum afgifte 17-11-2014
Pagina 3 / 3



Bereidingswijze

Pan: Verwijder de buitenverpakking. Verwarm de rookworst met de binnenverpakking ca. 20 minuten in heet, maar niet kokend water.

Magnetron: Verwijder de buiten- en ook de binnenverpakking. Verwarm de rookworst vervolgens op een bord ca. 2 minuten op 600 Watt.

Microbiologische kenmerken bij aflevering

	kve/g	Methode van onderzoek
Aëroob koloniegetal	< 1000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	< 100	ISO 21528-2
Sulfietreducerende clostridia	afwezig	ISO 15213
Listeria monocytogenes	< 100	ISO 11290-2

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