

<b>Productnaam</b>	<b>Spaghetti</b>		
<b>Productomschrijving</b>	Kant en klare maaltijd op basis van gekookte spaghetti, vlees, groenten en tomatenpuree.		
<b>Procesomschrijving</b>	Varkensvlees wordt gebraden, waarna gewelde groenten, kruiden en tomatenpuree worden toegevoegd. Dit mengsel wordt aan de gekookte spaghetti toegevoegd.		
<b>Ingrediëntendeclaratie</b>	Water, <b>tarwebloem</b> , varkensvlees (9%), tomatenpuree, <b>soja</b> olie, groenten (prei, kool, ui, wortel, paprika), zout, kruiden, specerijen (bevat <b>selderij</b> ), margarine, gehydrolyseerd <b>soja</b> en maïseiwit, smaakversterker E621.		
<b>Productkenmerken</b>	Een hoeveelheid van 500 gram spaghetti wordt verpakt in een transparante polypropyleenbak. Deze bak wordt voorzien van een transparante folie. Verpakt onder beschermende atmosfeer.		
	Nettogewicht	500 gram	
	Uiterlijk	spaghetti	
	Kleur	rood	
	Geur	product eigen, typisch voor spaghetti en niet afwijkend	
	Smaak	product eigen, typisch voor spaghetti en niet afwijkend	
<b>Fysische kenmerken</b>	Vrij van productvreemde delen.		
<b>Microbiologische kenmerken</b>		<i>Grenswaarden</i>	<i>Stadium waarvoor criterium geldt</i>
	Aëroob kiemgetal	1.000.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Enterobacteriaceae	1000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Salmonella spp.	afwezig in 25 g	einde houdbaarheidstermijn
	Staphylococcus aureus	500 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Gisten en schimmels	10.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	einde productieproces
		100 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
<b>Verpakking</b>	Consumentenverpakking	transparante polypropyleenbak met folie	
	-aantal per verpakking	500 gram	
	Omverpakking	plastic krat	
	-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling	
<b>Houdbaarheid</b>	Tenminste houdbaar tot 25 dagen na productiedatum bij een temperatuur van maximaal 7°C.		
<b>Transport</b>	Transporttemperatuur maximaal 7°C.		
<b>Gebruik</b>	Verwarmen in pan of magnetron.		
<b>Bekend oneigenlijk gebruik</b>	Na openen beperkt houdbaar.		