

Datum invoer 26-07-2012
Datum afgifte 18-11-2014
Pagina 1 / 3



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Compaxo	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939126338	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939026331	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	02633	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	500 g e		

Productomschrijving

Dit is een gekookt enkelvoudig product. De grondstof wordt met de hulpstoffen gemengd. Het product wordt gevormd, gekookt, gesneden en verpakt.
Dit product kan onverhit geconsumeerd worden.

Ingrediëntendeclaratie

78% varkensvlees, water, aardappelzetmeel, zout, voedingszuur : E325, varkenseiwit, gehydrolyseerd varkenseiwit, aroma, geïsoleerd soja eiwit, glucosestroop, zuurteregelaar : E640, geleermiddel : E508, antioxidant : E316, suiker, SELDERIJ, peper, conserveermiddel : E250

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Analytische / Fysische Gegevens

	gem.	max.	min.
Vocht	71,0	78,1	63,9
Vet	7,0	7,7	6,3
Eiwit	16,0	17,6	14,4
Zout	1,8	2,0	1,6
As	3,0	3,3	2,7

Voedingswaarde per 100 g

Energie	606	kJ
	145	kcal
Vetten	7,0	g
- Verzadigd	2,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd	3,3	g
- Meervoudig onverzadigd	1,1	g
- Trans	0,1	g
Koolhydraten	4,3	g
- Suikers	0,3	g
- Zetmeel	4,0	g
Voedingsvezels	0,2	g
Eiwitten	16,0	g
Zout	1,8	g
Cholesterol	53	mg
Natrium	1,10	g

Datum invoer 26-07-2012
Datum afgifte 18-11-2014
Pagina 2 / 3



EIGENSCHAPPEN

Merknaam	Compaxo	Producent	Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.
EAN-code HE	8710939126338	Adres	Postbus 100
EAN-code CE	8710939026331	Telefoon	(+31) (0)182-547474
Artikelcode	02633	EG-nummer	NL 13 EG
Netto gewicht	500 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	28 dagen
Bewaartemperatuur	Ten hoogste 7°C
Verpakkingsmethode	Verpakt onder beschermende atmosfeer

Datum invoer 26-07-2012
Datum afgifte 18-11-2014
Pagina 3 / 3



Microbiologische kenmerken bij aflevering

	kve/g	methode van onderzoek
Aëroob kiemgetal	< 1000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	< 100	ISO 21528-2
Listeria monocytogenes	< 100	ISO 11290-2

Afmetingen verpakking in mm

Hoogte	39
Breedte	125
Diepte	253
Diameter	-

Pallet informatie

Verpakkingstype:	Doos
Verpakkingseenheid:	5 verpakkingen
Pallettype:	Euro
Slag:	18
Hoogte:	4

Certificering

	Niveau	Geldig tot:	Third party auditor:
IFS 6	Higher level	1 november 2015	Lloyd's Register