

Datum afgifte 31-10-2014

Artikelcode 10038

MAGER SPEK PLAT DUN

Ingrediëntendeclaratie

Vleesgehalte 97 %

97,0% varkensvlees, zout, varkenseiwit, glucosestroop, dextrose, rookaroma, stabilisator : E451, E415, antioxidant : E392, E301, kleurstof :

E153, conserveermiddel : E250, natuurlijke rook

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde per 100 g

Energie 1031 kJ

248 kcal

Vetten 19,4 g

- **Verzadigd** 7,6 g

- **Enkelvoudig onverzadigd** 8,5 g

- **Meervoudig onverzadigd** 2,3 g

- **Trans** 0,2 g

Koolhydraten 1,3 g

- **Suikers** 0,8 g

- **Zetmeel** 0,4 g

Voedingsvezels 0,0 g

Eiwitten 17,1 g

Zout 2,9 g

Cholesterol 49 mg

Natrium 1,17 g

Vocht 58,5 g

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 -

Microbiologie

Bij aanlevering (kve/g) Einde tht (kve/g) Methode

Totaal kiemgetal < 10.000 < 10.000.000 [Q] ISO 4833

Enterobacteriaceae < 100 < 1.000 [Q] ISO 21528-2

Melkzuurbacteriën < 10.000 < 10.000.000 [Q] ISO 15214

Staphylococcus aureus < 100 < 1.000 [Q] ISO 6888

Gisten & Schimmels < 1.000 < 10.000 [Q] ISO 7954

Listeria monocytogenes Afwezig in 25g Afwezig in 25g [Q] ISO 11290-1:1996

Salmonella spp Afwezig in 25g Afwezig in 25g [Q] ISO 6579

Product- & procesinformatie

Productbeschrijving Gekookt katenspek

Procesbeschrijving Varkensvlees, zouten, koken, roken, dopen, verpakken

Bedoeld gebruik Dit product is geschikt voor directe consumptie

Vorm Plat model

Afmeting (l*b*h / Ø*l, mm) ca. 220*160*40

Gewicht (g) ca. 1300

Minimale houdbaarheid bij aanlevering (*1) 28 dagen

Bewaarcondities <5°C

*1: De houdbaarheid wordt afgegeven op ons eindproduct in haar originele en ongeopende verpakking, met inachtneming van de hierboven vermelde bewaarcondities.

Organoleptische informatie

Kleur Roze

Geur Vers, gerookt spek

Smaak Zoutig, rooksmak

Consistentie Zacht, vlezig

GMO

Dit product voldoet aan de Europese verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG, en derhalve vrij van GMO labelling. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van getekende verklaringen van onze leveranciers.

Wettelijke conformiteit

Topvlees BV heeft een BRC Global Food Standard gecertificeerd kwaliteitsborgingssysteem in werking dat voldoet aan de geldende

regelgeving. Gebaseerd op dit kwaliteitsborgingssysteem kunnen wij verklaren dat dit product voldoet aan de wettelijk vastgelegde

maximumconcentraties van de volgende verontreinigingen: Polycyclisch Aromatische Koolwaterstoffen (PAK 's), Dioxinen en dioxine-achtige

Pcb's, Additieven, Zware metalen, Hormonen, Veterinaire residuen.

Traceability

Topvlees BV heeft een traceersysteem in werking. In geval van een calamiteit

is het absoluut noodzakelijk ons te voorzien van de volledige etiketgegevens inclusief de afleverdatum van het product.

Doorstraling

Dit product is niet doorstraald, en bevat geen doorstraalde grondstoffen en/of ingrediënten. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van getekende verklaringen van onze leveranciers.

Leverancier



Topvlees B.V.

Einsteinstraat 5

2691 GV 's-Gravenzande

0174-414151

Bij calamiteiten

Bert Rozenboom

06-53148077

bert@topvlees.nl