

Datum opmaak 31-10-2014

Artikelcode 10153

## MAGERSPEK DOBBELSTEENTJES

### Ingrediëntendeclaratie

Vleesgehalte 95 %

94,9% varkensvlees, zout, glucosestroop, rookaroma, conserveermiddel : E262, E250, E252, antioxidant : E301, E392, E331, gebrande suiker

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

### Voedingswaarde per 100 g

**Energie** 1219 kJ

294 kcal

**Vetten** 25,6 g

- **Verzadigd** 10,0 g

- **Enkelvoudig onverzadigd** 11,3 g

- **Meervoudig onverzadigd** 3,1 g

- **Trans** 0,3 g

**Koolhydraten** 1,0 g

- **Suikers** 0,4 g

- **Zetmeel** 0,6 g

**Voedingsvezels** 0,0 g

**Eiwitten** 14,9 g

**Zout** 3,5 g

**Cholesterol** 38 mg

**Natrium** 1,41 g

**Vocht** 54,0 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 SO<sub>2</sub>-

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 tnt (kve/g) Methode

**Totaal kiemgetal** < 100.000 < 10.000.000 [Q] ISO 4833

**Enterobacteriaceae** < 1.000 < 10.000 [Q] ISO 21528-2

**Melkzuurbacteriën** < 100.000 < 10.000.000 [Q] ISO 15214

**Staphylococcus aureus** < 100 < 100 [Q] ISO 6888

**Gisten & Schimmels** < 10.000 < 100.000 [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** Gezouten spekblokjes

**Procesbeschrijving** Varkensvlees, gezouten, gesneden, verpakt

**Bedoeld gebruik** Dit product dient voor consumptie verhit te worden

**Vorm** Gesneden blokjes

**Afmeting (l\*b\*h / Ø\*l, mm) ca.** 8x8x8 mm

**Gewicht (g) ca.** 1000

**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](mailto:bert@topvlees.nl)