

**Productspecificatie**



# B/Salame Nostrale La Bottega Di Ado

**1 Productgegevens**

ProductNummer	05010		
Omschrijving product	B/Salame Nostrale	La Bottega Di Ado	

**2.1 Identiteit van de producent**

Naam	Joka BVBA		
Adres	Monnikenwerve 194 8000 Brugge		
Tel.	+32 (0)50 31 20 04	Fax	+32 (0)50 31 79 75
FAVV n°	AER/WVL/003183 KF275		

**2.2 Contactpersonen**

Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Kwaliteit	Dierickx Charlotte	+32 50 32 97 36	/	charlotte@jokajoka.com

**2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid**

<b>Contact</b>	<b>Dierickx Charlotte</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>+32 50 31 20 04</b>
<b>E-mail</b>	<b>charlotte@jokajoka.com</b>

**3.1 Ingrediënten:**

varkensvlees 65%, varkensvet 35%, zout, peper, look, kruiden, lactose, dextrose, saccharose, antioxidant: E300, conserveermiddel: E252

**3.4 Verplichte etiketmeldingen\***

Bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden	Het product behoudt zijn beste eigenschappen binnen 3 maanden na de datum van productie indien opgeslagen zoals hierboven gespecificeerd.
Worstvel is niet eetbaar	

**3.5 Aanvullende etiketmeldingen**

? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."
--	--

**3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO**

De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

<b>3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.</b>	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

<b>3.8 Allergenen declaratie</b>	
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	
Glutenbevattende granen	-
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	-
rogge	-
Gerst	-
Haver of hybride soorten daarvan	-
Kamut	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	+
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	-
Hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )	-
Walnoten ( <i>Juglans regia</i> )	-
Cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-
Pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-
Paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-
Pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )	-
Macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten traties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> berekend in eindproduct	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

<b>4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)</b>	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	1.591 kJ
Energie (kcal)	383 kcal
Vetten	29,7 g
waarvan verzadigde vetzuren	11,9 g
Koolhydraten	0,9 g
waarvan suikers	0,2 g
Eiwitten	28,1 g
Zout	3,7 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

<b>5 Houdbaarheid</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Aantal</b>
Houdbaarheid na productie	dagen	60

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Gekoeld bewaren	°C	0		10
Transport condities	°C	0		10

## 9 Product technische eigenschappen

### 9.1 Organoleptische eigenschappen

Geur	Frisse producteigen geur
Kleur	Frisse producteigen kleur
Smaak	Frisse aangename smaak
Uitzicht	vers producteigen uitzicht

### 9.2 Fysische eigenschappen

Vreemde voorwerpen	Afwezigheid van productvreemde voorwerpen
--------------------	---

### 9.3 Fysicochemische eigenschappen

	Minimum	Streefdoel	Limiet
Wateractiviteit (AW)	0,89 tolerantie +/- 0,03		
pH	5,9 tolerantie +/- 0,3		

### 9.4 Microbiologische eigenschappen

	Minimum	Streefdoel	Limiet
Coagulase positieve staphylococci		<5.000	
Salmonella	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g
E.coli		< 100	

## 10 Aanvullende informatie

Oorsprong	Italië
Land van productie	Italië

## 12 Verpakking informatie

Contact materialen	de gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) met betrekking tot de contactmaterialen.
--------------------	--

## 15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenzins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaalfouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.