

Comex nv	Productspecificatie	Versie: 16/02/2021 Pagina 1 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

Algemene gegevens	
Slicer:	Comex nv
Adres:	Kortrijksesteenweg 1169b 9051 GENT België
Telefoon:	+32 9/220 26 72
Fax:	+32 9/220 26 19
E-mail:	claude.zimmerman@skynet.be bram.rotsaert@skynet.be
EG-nummer:	B-86

Productidentificatie	
Artikelnaam:	Mix toscane 100 g
Artikelnummer:	1229
Omschrijving:	Mix van drie soorten italiaanse vleeswaren Coppa, lombetto, salami finocchiona gesliced en verpakt.
Code EAN 13	5420006212293

Ingrediëntendeclaratie
Italiaans varkensvlees, zout, peper, natuurlijke aroma's, suikers, dextrose, antioxidanten: E301, zuurteregelaar: E331 bewaarmiddel: E252-E250 venkelzaadjes, mantel: peper, verse look, rosemaryn, laurier, jeneverbessen, drogamix 3(bestaande uit coriander, kaneel, foelie, kruidnagel en nootmuskaat).

Nutritionele gegevens (voedingswaarden)	
Voedingswaardevermelding	Berekende waarde per 100 g
Energie (kcal)	331
Energie (kJoule)	1380
Vet	21.6
Waarvan verzadigde vetzuren	8.075
Koolhydraten	<0.10
Waarvan suikers	<0.10
Eiwitten	34.135
Zout	5.965

Comex nv	Productspecificatie	Versie: 16/02/2021 Pagina 2 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

Allergeneninformatie

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden conform verordening 1169/2011 EG.

+ = aanwezig, - = afwezig, ? = mogelijke sporen

Glutenhoudende granen (d.w.z tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-
Schaalvruchten d.w.z amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten	-
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 in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdier	-

Verpakking

Omschrijving verpakkingsmateriaal	Verpakt onder beschermende atmosfeer op een doorschijnend plastic schaalpje en transparante topsealfolie.
-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	28 dagen
Houdbaarheidstemperatuur	2-4°C
Samenstelling lotnummer:	Jaar dag week (jjdww)

Comex nv	Productspecificatie	Versie: 16/02/2021 Pagina 3 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

Product- & procesinformatie	
GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's	Het product bevat geen producten afkomstig van GGO's, waardoor bijgevolg geen extra vermeldingen noodzakelijk zijn. (EG 1829/2003 en 1830/2003).
Ingrediënten onderworpen aan bestraling.	De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestraling.
Verpakking	Verpakkingsmateriaal is in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) nr 1935/2004 (voedingsgeschiktheid – materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen) en aan EG 10/2011 (inzake migraties).
Etiket	Op het etiket worden alle wettelijke gegevens vermeld conform EG 1169/2011
Metaaldetectie	Niet onderworpen aan metaaldetectie.
Oorsprong vlees	Italië

Bacteriologische criteria			
Cat 2 F: Gefermenteerde vleesproducten			
Micro-organisme	Na productie		TGT-THT
Parameter	<i>D(oel)</i>	<i>T(olerantie)</i>	
E. coli	<50	3×10^2	3×10^3
Coagulase – positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp. ¹	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g
Listeria monocytogenes ²	Afw. 25g	Afw. in x of <100/g	100

Bron: EG 2073/2005 – microbiologische criteria – laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, Ugent, Februari 2018, cat. 2 F

Noot: Indien we binnen de 14 dagen, na ontvangen van de specificatie, geen reactie ontvangen, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.