

Comex nv	Productspecificatie	Versie:19/02/2021 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:	Butcher's craft mosterdspek 100 g
Artikelnummer:	1216
Omschrijving:	Ambachtelijk gebakken mosterdspek gesliced en verpakt.
Code EAN 13	5420006212163

Ingrediëntendeclaratie
Varkensvlees (93%) (België), mosterd zaad, azijn, keukenzout, varkensgelatine, dextrose, geleermiddel: E407, verdikkingsmiddel: E410, stabilisator: E450, E451, kurkuma, zout, glucosestroop, specerijen en kruiden (selderij), aroma's (soja), antioxidant: E301, E331, conserveermiddel: E250, E262.

Nutritionele gegevens (voedingswaarden)	
Voedingswaardevermelding	Berekende waarde per 100 g
Energie (kcal)	222
Energie (kJoule)	923
Vet	16.5
Waarvan verzadigde vetzuren	6.1
Koolhydraten	0.5
Waarvan suikers	0.5
Eiwitten	18.4
Zout	2

Comex nv	Productspecificatie	Versie:19/02/2021 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 met transparante topsealfolie .
-----------------------------------	---

Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	19 dagen
Houdbaarheidstemperatuur	2-4°C
Samenstelling lotnummer:	Jaar dag week (jjdww)

Comex nv	Productspecificatie	Versie:19/02/2021 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	België

Bacteriologische criteria			
Cat 2 D: Gekookte vleesproducten (onderhevig aan nabesmetting)			
Micro-organisme	Na productie		TGT-THT
Parameter	<i>D(oe)</i>	<i>T(olerantie)</i>	
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	niet toepasbaar
Coagulase – positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Salmonella spp.	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g
Listeria monocytogenes	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g

Bron: EG 1441/2007 – microbiologische criteria – laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, UGent, Februari 2018, cat. 2 D

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