

Productspecificatie



Hespenworst Huyze Terroir

1 Productgegevens

ProductNummer	11095
Omschrijving product	Hespenworst Huyze Terroir
EAN Code	541385140800
Netto gewicht (e)	3 000 g

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

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

3.1 Ingrediënten:

varkensvlees 82%, dierlijk eiwit, **melkeiwit**, zout, kruiden, dextrose, stabilisator: E401, E450, calciumsulfaat, antioxidant: E300, E301, E330, uien, prei, kruidenextract, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E250, kleuren: E120

3.4 Verplichte etiketmeldingen*

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	

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

3.8 Allergenen declaratie	
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 ₂ berekend in eindproduct	-
Lupine en producten op basis van lupine	?
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	1.250 kJ
Energie (kcal)	302 kcal
Vetten	28,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	11,2 g
Koolhydraten	0,9 g
waarvan suikers	0,1 g
Eiwitten	11,1 g
Zout	2,2 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%.	

5 Houdbaarheid	Eenheid	Aantal
Houdbaarheid na productie	dagen	30

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Gekoeld bewaren	°C	0		7

7 Lotnummer	
Samenstelling lotnummer	bijvoorbeeld: 41098

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

9.4 Microbiologische eigenschappen			
	Minimum	Streefdoel	Limiet
Sulfietreducerende clostridia	100		100.000
Staphylococcus aureus	10		100
Schimmels	100		1000
Gisten	100		100.000
Enterobacteriaceae	10		n.v.t.
Salmonella	Afw.in 25g		Afw.in 25g
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g		10 ²
Aëroob Kiemgetal	1000		1.000.000
E.coli	< 10		10

12 Verpakking informatie	
Aantal VE per eurobak	5
Verpakkingsmateriaal	plastiek darm

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
<p>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 grondstofspecificaties 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 geen zins 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.</p>