**PRODUCTSPECIFICATIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Algemene gegevens** | |
| Slicer: | Comex bv |
| Adres: | Kortrijksesteenweg 1169b  B9051 GENT (st. d. w.)  België |
| Telefoon: | +32 9/220 26 72 |
| Fax: | / |
| E-mail: | [info@comexpack.be](mailto:info@comexpack.be) |
| EG-nummer: | B-86 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Productidentificatie** | |
| Artikelnaam: | Salami Huyse Terroir |
| Artikelnummer: | 1235 en 12351 |
| Omschrijving: | Salami Huyse terroir |

|  |
| --- |
| **Ingrediëntendeclaratie** |
| Ingrediënten: varkensvlees, rundvlees (17%), zout, lactose (MELK), dextrose, kruiden, antioxidant: E301,bietenpoeder, aroma, ferment (sucrose), conserveermiddelen: E250 en E252. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nutritionele gegevens (voedingswaarden): over te nemen van specificatie leveranciers** | |
| **Voedingswaardevermelding** | **Berekende waarde per 100 g** |
| Energie (kcal) | **282kcal** |
| Energie (kJoule) | **1171kJ** |
| Vet | **20,64 g** |
| Waarvan verzadigde vetzuren | **7,8 g** |
| Koolhydraten | **1,58 g** |
| Waarvan suikers | **1,08 g** |
| Eiwitten | **22,23 g** |
| Zout | **2,83 g** |

|  |
| --- |
| **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, uitgezonderd lactose** en producten op basis van melk (inclusief **lacose**) | + |
| **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 | - |
| **Zwaveldioxide en sulfieten** in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2 | - |
| **Lupine** en producten op basis van lupine | - |
| **Weekdieren** en producten op basis van weekdier | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Inpakwijze** | |
| **Gasverpakking:** |  |
| Verpakkingsmateriaal: | APET clear schaal |
| Afmetingen schaal (LxBxH) | 232mm x 147,3mm x 22,0mm |
| Gewicht vast gasverpakking: | 80g e |
| EAN 13 variabel gewicht: | 540006212354 |
| Houdbaarheid gasverpakking: | 28 dagen |
| Houdbaarheidstemperatuur: | +2°C/+4°C |

|  |  |
| --- | --- |
| **Verpakkingswijze** | |
| Verpakkingswijze: verpakt onder beschermde atmosfeer | |
|  |  |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Bewaaromstandigheden** | | | | Houdbaarheid gasverpakking | Dagen | 28 dagen | | Houdbaarheidstemperatuur gasverpakking | °C | +2°C/+4°C | | Samenstelling lotnummer: | Jaar dag week (jjdww) |  | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 | Verpakking op plastiekschaal onder beschermende atmosfeer, welke in overeenstemming is met de bepalingen van Verordering (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/bepaalde onderworpen aan metaaldetectie. |
| Oorsprong vlees | Afhankelijk van leveranciers (Europa) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bacteriologische criteria** | | | |
| Cat 2 F: Gefermenteerde vleesproducten | | | |
| **Micro-organisme** | **Na productie** | | **TGT-THT** |
| Parameter | *D(oel)* | *T(olerantie)* |  |
| E. coli | <50 | 3 x 102 | 3 x 103 |
| Coagulase – positieve staphylococci | 3 x 102 | 3 x 103 | 3 x 103 |
| Salmonella spp.1 | Afw. in 25g | Afw. in 25g | Afw. 25g |
| Listeria monocytogenes2 | Afw. in 25g | Afw. in 25g | 100 |

*Bron: EG 1441/2007 – 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.