

COMEX bv	Productspecificatiefiche	Datum: 6/12/2024
		Pagina:1
		Versie: 1

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
EG-nummer:	B-86

Productidentificatie	
Artikelnaam:	Sliced-Kippenborst ovengebakken Carlotena 80g
Artikelnummer:	1274
Omschrijving:	De producten worden gezouten/gepekeld en vervolgens gekookt om als charcuterie te consumeren. Flinterdun gesneden kippenborst ovengebakken 80g

Ingrediëntendeclaratie
In ingrediënten: kippenborstfilet (98%), zout, stabilisator: E452, dextrose, antioxidant: E301, aroma, conserveermiddel: E250

Nutritionele gegevens (voedingswaarden): over te nemen van specificatie leveranciers	
Voedingswaardevermelding	Berekende waarde per 100 g
Energie (kcal)	115 kcal
Energie (kJoule)	484 kJ
Vet	2,7 g
Waarvan verzadigde vetzuren	0,9 g
Koolhydraten	0,8 g
Waarvan suikers	0,8 g
Eiwitten	22,6 g
Zout	1,5 g

COMEX bv	Productspecificatiefiche	Datum: 6/12/2024 Pagina:2 Versie: 1
-----------------	---------------------------------	---

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 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	-
Wekdieren 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
EAN 13 variabel gewicht:	542006212743
Houdbaarheid gasverpakking:	19 dagen
Houdbaarheidstemperatuur:	+2°C/+4°C

Verpakkingswijze
Verpakkingswijze: verpakt onder beschermde atmosfeer

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 plasticschaal onder beschermende atmosfeer, welke in overeenstemming is 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/bepaalde onderworpen aan metaaldetectie afhankelijk verpakkingslijn.
Oorsprong vlees	Afhankelijk van leveranciers (Europa)

Bewaaromstandigheden		
Houdbaarheid gasverpakking	Dagen	19 dagen
Houdbaarheidstemperatuur gasverpakking	°C	+2°C/+4°C
Samenstelling lotnummer:	Jaar dag week (jjdww)	

Bacteriologische criteria			
Cat 2 D: Gekookte vleesproducten (onderhevig aan nabesmetting)			
Micro-organisme	Na productie		TGT-THT
	<i>D(oe)</i>	<i>T(olerantie)</i>	
Parameter			
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶
Melkzuurbacteriën	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁷
Gisten	3 x 10 ²	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁵
Schimmels	3 x 10 ²	3 x 10 ³	Geen visuele schimmelgroei
Enterobacteriaceae	5 x 10 ¹	5 x 10 ²	niet toepasbaar
<i>E. coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase – positieve staphylococci	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁵
<i>Salmonella</i> spp.	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g

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

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