

Rue Des Bengalis 3B

7700 Mouscron

Tel / fax : 056/34,70,83

GSM: 0479/38,08,94

email: alro@alrosnacks.be

Erkenningsnummers :

b635 b-635-h

ve635

Benaming: Gemarineerde varkensbrochette met ajuin, paprika's en spek - Alro A**Referentie artikel / verkoopseenheid / gewicht / houdbaarheid en type verpakking:***zie tabeloverzicht op laatste pagina***Ingrediënten/Allergenen:**

79% gemarineerd varkensvlees [81% varkensvlees, water, Paprika, zout, specerijen en kruiden, natuurlijke aroma's, dextrose, glucosestroop, zuurteregelaar E500, stabilisatoren E262, E331, antioxidanten E301, E300.], 8% spek [varkensvlees (85%), water, nitrietzout, rietsuiker, glucosestroop, conserveermiddel E262, stabilisatoren E450, E451, aroma's, antioxidanten E301, E316, zout, gerookte voedsel, suiker, kleurstof E150, zuurteregelaar E331], 6.5% ajuinen, 6.5% paprika. Kan sporen van MOSTERD bevatten

Geen gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen

Geen gebruik van geïoniseerde ingrediënten

Voedingswaarden per 100g

energiewaarden Kj	475kJ
energetische waarde Kcal	114kcal
vet	5,7g
waarvan verzadigde vetzuren	2,1g
koolhydraten	1,2g
waarvan suikers	0,5g
vezels	0,7g
eiwit	14,3g
natrium	0,7g
zout	1,86g

Gebruiksaanwijzing: Goed verhitten tot in de kern voor consumptie

Volg de instructies die op het etiket van het product weergegeven zijn.

Niet herinvriezen na ontdooiing

Verpakking / etikettering / traceerbaarheid:

Gemarineerde varkensbrochette met ajuin, paprika's en spek - Alro A

Vers (individuele verpakking)	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo of plastic) worden met een film verpakt en elke verpakking wordt voorzien van een etiket. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken getransporteerd. Het etiket op elke plateau bevat het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst.
Vers (Gegroepeerde verpakking)	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo of plastic) worden met een film verpakt en elke verpakking wordt voorzien van een etiket met de productie- en houdbaarheidsdatum. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken met blauwe bakzak, afgesloten met een etiket waarop ons erkenningsnummer staat, getransporteerd. Het lotnummer, de benaming van het product en onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer staan vermeld op het begeleidende leveringsdocument. De leveringsbon moet steeds bij de producten blijven in functie van de traçering. De ingrediënten- (allergenen)lijst is opgenomen in de technische fiche.
Onder beschermde atmosfeer	0-4°C	Brochettes worden verpakt in zwarte plastic bakken, toegelast met plasticfolie onder beschermde atmosfeer (mengeling van CO ₂ en O ₂). Elke bak wordt voorzien van een etiket met het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken getransporteerd.
Vacuum	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo ou plastic), worden in een vacuümzak gestoken en daarna vacuümgetrokken. Elke vacuümverpakking wordt voorzien van een etiket met het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst. De verschillende verpakte plateaux worden in plastic bakken getransporteerd.
Vers (los verpakt)	0-4°C	Brochettes worden los verpakt in E2 kisten voorzien van een blauwe bakzak. De bakzak wordt afgesloten met een etiket waarop de naam van de klant, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, de productiedatum en de houdbaarheidsdatum staan vermeld. Het lotnummer, de productbeschrijving en onze leveranciersgegevens worden vermeld op het begeleidend document (leveringsbon). De ingrediënten- (allergenen)lijst is opgenomen in de technische fiche.
Ingevroren	<-18°C	Verschiede met plasticfilm omringde plateau's worden in een kartonnen doos verpakt, dewelke wordt afgesloten met een gekleurde kleefband en bijhorend etiket. Op het etiket staat het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, invriesdatum (=productiedatum), houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst.

Vermelding houdbaarheidsdatum:

DD.MM.JJJJ - Datum op het etiket van elke verpakkingseenheid

Vermelding lotnummer:

DDMMJJJJ (dag van inpak)

Transport:

Transport Alro Snacks, gekoeld met toezicht en registratie van temperaturen of afhaling door de klant.

Organoleptische kenmerken:

Sappige, gemarineerde (sterke kruidenmengeling), roodkleurige stukjes varkensvlees op een stok geprikt met daartussen ajuin, paprika en spek

Microbiologische kenmerken:

Parameter	Limieten (ufc/g)		Referentie
	Streefwaarde	Actiedrempel	
Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Afwezig in 10 g		Règ.2073/2005

Referentie artikel / verkoopseenheid / gewicht / houdbaarheid en type verpakking:

Referentie artikel	Verkoopseenheid	Totaal nettogewicht (g)	Houdbaarheid (dagen)	Vers (individuele verpakking)	Vers (gegroepede verpakking)	Onder beschermde atmosfeer	Vacuum	vers (los verpakt)	Ingevroren
IQUEV2		0	6					X	
FB12PL	5 X 4 SATES	4000	365						X
PE11CONG	7 SATES	1050	365						X
D009ES	5 X 4 SATES	4000	365						X
SP04INOX	12 SATES	2400	7	X					
DGR80	5 X 4 SATES	5000	365						X
PE11	7 SATES	1050	7	X					
ILI05I	5 X 4 SATES	4000	365						X
ILI03	5 X 5 SATES	3250	365						X
DELI08I	5 X 5 SATES	3500	365						X
D009I	5 X 4 SATES	4000	365						X
MI70B	5 X 4 SATES	4000	365						X
ILI05B	5 X 4 SATES	4000	365						X
DESP01B	5 X 4 SATES	4000	365						X
DELI02B	5 X 5 SATES	3250	365						X
HU02V	PER 12 SATES	2400	7			X			
DESP01	5 X 4 SATES	4000	365						X
SP39	4 STUKS	1200	5	X					
SP37	6 SATES	1200	7	X					
FB12	5 X 4 SATES	4000	365						X
DELI02	5 X 5 SATES	3250	365						X
INT02	PER STUK	200	6					X	
RY36	5 X 5 SATES	3750	365						X

Gemarineerde varkensbrochette met ajuin, paprika's en spek - Alro A

ILI05	5 X 4 SATES	4000	365						X
ILI03OUD	5 X 5 SATES	3250	365						X
VI02	4 SATES	800	5	X					
SP04COT	1 SATES	200	7	X					
B010V12	12 SATES	2400	7			X			
B010V	5 SATES	1000	7			X			
SP26	14 SATES	1960	7	X					
SP22	4 SATES	800	5	X					
B014	PER STUK	250	5		X				
ZWA06	5 X 4 SATES	4000	365						X
B010	PER SATE	200	5		X				
SP60	5 X 4 SATES	6000	365						X
MI08	5 SATES	700	365						X
MI07	4 SATES	800	365						X
MI70	5 X 4 SATES	4000	365						X
K009	5 X 4 SATES	4000	365						X
HU02	PER 4 SATES	800	5		X				
SP04	12 SATES	2400	7	X					
HUR02	PER 4 SATES	200	5	X					
FB04	5 X 4 SATES	4000	365						X
D009	5 X 4 SATES	4000	365						X
D008	5 X 5 SATES	3500	365						X