

Rue Des Bengalis 3B
7700 Mouscron
Tel / fax : 056/34,70,83
GSM: 0479/38,08,94
email: alro@alrosnacks.be

Erkeningsnummers :

b635 b-635-h ve635

Benaming: Gemarineerde varkensbrochette met ajuin - Alro A

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

zie tabeloverzicht op laatste pagina

Ingrediënten/Allergenen:

85% gemarineerd varkensvlees (81% varkensvlees, water, zout, specerijen en kruiden, paprika, natuurlijke aroma's, dextrose, glucosestroop, zuurteregelaar E500, stabilisatoren E262, E331, antioxidanten E301, E300), 15% ajuin. 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	410kJ
energetische waarde Kcal	98kcal
vet	3,6g
waarvan verzadigde vetzuren	1,1g
koolhydraten	1,1g
waarvan suikers	0,4g
vezels	0,8g
eiwit	14,9g
natrium	0,7g
zout	1,78g

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 - 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

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
D004SD	5 x 5 SATES	3250	365						X
D004VZ	5 x 5 SATES	3250	365						X
D025	5 x 6 BROCH	3600	365						X
D024	5 x 6 BROCH	2700	365						X
FB11K	5 X 6 SATES	3600	365						X
FB11PL	5 X 6 SATES	3600	365						X
BE04KLV	PER SATE	150	7			X			
BRE03V	10 SATES	1200	7			X			
BE06	PER SATE	140	5		X				
DELI01BS	5 X 5 SATES	3250	365						X
BRE03	10 SATES	1200	5		X				
D003ES	6 x 5 BROCH	3150	365						X
SP10INOX	8 SATES	2240	7	X					
BRE01V	PER 10 SATE	100	7			X			
BE01BF	PER SATE	105	5		X				
MARY9	5 X 5 SATES	3250	365						X
SP03BU	14 SATES	1820	7	X					
SP01BU	20 SATES	2000	7	X					
BE04	PER SATE	150	5		X				
ILIO1I	5 X 5 SATES	3250	365						X
D004I	6 x 5 SATES	3900	365						X
ILIO4I	5 x 8 sates	3600	365						X
K003	6 X 5	3150	365						X

SP50	10 SATES	1300	5	X					
HU01V	PER 20 SATES	2000	7			X			
DELI01	5 X 5 SATES	3250	365						X
ILI20	5 X 8 SATES	3600	365						X
VI01	6 SATES	780	5	X					
ILI06	6 x 5 SATES	3150	365						X
SP02COT	1 SATES	105	7	X					
BE01V	14 SATES	1470	7			X			
ILI04	5 x 8 sates	3600	365						X
SP21	14 SATES	2100	7	X					
ILI01	5 X 5 SATES	3250	365						X
VE04	PER STUK	105	7		X				
HUR01	PER 6 SATES	105	5	X					
BE01	PER SATE	105	5		X				
SP13	5 X 4 SATES	5600	365						X
SP10	8 SATES	2240	7	X					
SP08	5 X 8 SATES	3400	365						X
MI06	5 SATES	650	365						X
BE03	PER SATE	250	5		X				
BRE02	10 SATES	1300	5		X				
BRE01	PER SATE	100	5		X				
MI05	14 SATES	1820	7			X			
MI02	5 SATES	650	365						X
MI01	8 SATES	800	365						X
MI20	6 X 5 SATES	3900	365						X
MI10	5 X 8 SATES	4000	365						X
K006	5 X 5 SATES	3750	365						X
K004	6 X 5 SATES	3900	365						X
K001	5 X 8 SATES	4000	365						X
HU01	PER 8 SATES	800	5		X				
SP03	14 SATES	1820	7	X					
SP02	14 SATES	1470	7	X					
SP01	20 SATES	2000	7	X					
FB11	5 X 6 SATES	3600	365						X
FB02	6 x 5 SATES	3150	365						X
D007	5 X 4 SATES	4000	365						X
DGR40	5 X 5 SATES	3750	365						X
D004	6 x 5 SATES	3900	365						X
D003	6 x 5 BROCH	3150	365						X
D001	5 X 8 SATES	4000	365						X

