



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 07

Page: 1/2

Date: 30/03/2026

Version nr.: 9

Modification de la
version nr. : 8

Document
Nr.: 41400 – 41300
– 41445 - 41421

Identification/ Identificatie

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Nom / Naam• Poids / Gewicht• N° d'article / Artikeln°• EAN-code• Code intrastat• Numéro de lot / Lotnummer• Libre d'OGM / GMO vrij | <ul style="list-style-type: none">• Boulettes• 75g - 120g - 200g .• 41400 (surgelées – diepvries) – 41300 – 41445 - 41421• 54 13851 41xxxx• 16010099• Ex : 4582• oui |
|--|--|

Composition / Samenstelling

Ingrédients : viande de porc 75% (UE), pain(Farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, antioxydant: E300, améliorant de pain: BLE, LAIT, enzymes (BLE)), oignons, persil, sel, LACTOSE, protéines végétales (LUPIN), épices, (CELERI), arôme, arôme naturel de boeuf, huile de colza et tournesol, stabilisant: (E450iii), conservateur: (E250). Peut contenir des traces d'oeuf, moutarde, soja.

Ingredienten : varkensvlees 75% (EU), brood (TARWEBloem, water, gist, geijodeerd zout, antioxidant: E300, broodverbeteraar: TARWE, MELK, enzymen (TARWE)), uien, peterselie, zout, LACTOSE, plantaardige eiwitten (LUPINE), specerijen, (SELDERIJ), aroma, natuurlijk rundsaroma, koolzaad en zonnebloem olie, stabilisator: (E450iii), conserveermiddel: (E250). Kan sporen bevatten van ei, mosterd, soja

Emballage / Verpakking

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Emballage / Verpakkingswijze• nombre de pièces par emballage / Aantal per verpakking• nombre de paquets par bacs Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">• Sous atmosphère N₂ : 60% - CO₂ : 40%. Film / Onder atmosfeer 40% CO₂ – 60% N₂ : polyéthylène• 41400 : 30 x 200g surgelées - diepvries• 41300 : 15 x 120g• 41445 : 6 x 75g• 41421 : 10 x 200g |
|---|--|

Conditions de conservation / Bewaarcondities

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Température de conservation / Stockage vleestemperatuur• Température de transport / temperatuur bij transport | <ul style="list-style-type: none">• 0 - 4°C (-18°C (diepvries))• 0 - 4°C (-18°C (diepvries)) |
|--|---|



04: HACCP-plannen
 01: HACCP-Plan
 02: Spécification produit
 01: 07

Page: 1/2

Date: 30/03/2026

Document
 Nr.: 41400 – 41300
 – 41445 - 41421

Version nr.: 9

Modification de la
 version nr. : 8

Analyse chimique / chemische analyses

Valeurs énergétiques / Energie:	294/ 1220	Kcal / KJ/100g
Matières grasses / Vetgehalte:	23,3	g/100g
Matières grasses saturées / Waarvanverzadigde vetzuren :	8,44	g/100g
Glucides / Koolhydraten:	5,9	g/100g
Sucres / Waarvan suikers :	3,9	g/100g
Protéines / Eiwitgehalte :	14,6	g/100g
Fibres / voedingsvezels :	1,1	g/100g
Sel / Zout :	2,06	g/100g
Sodium / Natrium :	0,822	g/100g

Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse

(normes/richtwaarden)	Après production/na productie(m)	Fin conservation/einde conservatie (M)
<ul style="list-style-type: none"> • Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetal • Enterobacteriaceaea • E.coli • Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfietreducerende clostridia • Staphylococcus aureus • Moisissures / Schimmels • Levures / Gisten • Salmonella spp. • Listeria monocytogenes 	<ul style="list-style-type: none"> • $10^3/g(H)$ • 10/g • <10/g • $10^2/g$ • 10/g • $10^2/g$ • $10^2/g$ • absence/25g- • absence/25g- 	<ul style="list-style-type: none"> • $10^6/g$ • - • 10/g • $10^5/g$ • $10^2/g$ • $10^3/g$ • $10^5/g$ • Absence /25g • Absence /25g •

Conservation / Houdbaarheid

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • A la production / Bij productie • A la livraison / Bij aflevering | <ul style="list-style-type: none"> • 38 jours / dagen – 200 jours / dagen (41400) • 30 jours / dagen – 180 jours / dagen (41400) |
|--|--|

Etiquette / Etikettering (ingrediënten)

-

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / Vrijgave
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Manager	Administrateur / Gedelegeerd / bestuurder
Date/datum : 30/03/2026	Date/datum : 30/03/2026
Signature / Handtekening :	Signature / Handtekening :