



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 08

Page: 1/2

Date: 30/06/2026

Version nr.: 5

Chang. version nr.: 4

Document
Nr.: 41500

Identification/ Identificatie

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Nom / NaamN° d'article / Artikeln°Poids / GewichtEAN-codeCode intrastatNuméro de lot / LotnummerLibre d'OGM / GMO vrij | <ul style="list-style-type: none">Boulettes à l'ail – boulet met look41500120g54 138514150016010099Par exemple : 41265Oui |
|--|---|

Composition / Samenstelling

Ingredienten: varkensvlees 72% (EU), brood (TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, antioxidant: E300, broodverbeteraar: BLE, MELK, enzymen (BLE)), ui, peterselie, zout, knoflook 1%, natuurlijke kruiden (CELERI), LACTOSE, plantaardige eiwitten (LUPINE), plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem), stabilisatoren: E450iii, rundvleesaroma en natuurlijk aroma, conserveermiddel: E250. Kan sporen bevatten van ei, mosterd, soja.

Ingrédients: viande de porc 72% (UE), pain (Farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, antioxydant: E300, améliorant de pain: BLE, LAIT, enzymes (BLE)), oignon, persil, sel, ail 1%, épices naturelles (CELERI), LACTOSE, protéines végétales (LUPINE), huiles végétales (colza, tournesol), stabilisants: E450iii, arôme de bœuf et arôme naturel, conservateur: E250. Peut contenir des traces d'oeuf, moutarde, soja.

Emballage / Verpakking

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Emballage / Verpakkingswijzenombre de pièces par emballage / Aantal per verpakkingnombre de paquets dans un bac / Aantal per eurobak | <ul style="list-style-type: none">sous atmosphère CO2: 40% - N2: 60% / • Onder atmosfeer 40% CO2 – 60% N215/ |
|--|--|

Conditions de conservation / Bewaarcondities

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Température de conservation / Stockage vleestemperatuurTempérature de transport / temperatuur bij transport | <ul style="list-style-type: none">0-4°C0-4°C |
|--|---|



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 08

Page: 2/2
 Date: 30/06/2026
 Version nr.: 5
 Chang. version nr.: 4

Document
Nr.: 41500

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"> 10³/g(H) 10/g <10/g 10²/g 10/g 10²/g 10²/g Absence Afwezig/25g- Absence Afwezig/25g- 	<ul style="list-style-type: none"> 10⁶/g - 10/g 10⁵/g 10²/g 10³/g 10⁵/g Absence Afwezig/25g- Absence Afwezig/25g

Analyse chimique / Chemische analyse

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 / Eiwit gehalte :	14,6	g/100g
Fibres voedingsvezels:	1,1	g/100g
Sel / Zout :	2,06	g/100g
Sodium / Natrium :	0,822	g/100g

Conservation / Houd baarheid

<ul style="list-style-type: none"> A la production / Bij productie A la livraison / Bij aflevering 	<ul style="list-style-type: none"> 35 jours / dagen 28 jours / dagen
--	--

Etiquette / Etikettering (ingrediënten)

--

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / vrijgave
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Manager	Administrateur / Gedelegeerd bestuurder
Date / Datum : 30/06/2026	Date / Datum : 30/06/2026
Signature / Handtekening :	Signature / Handtekening :