
	04: HACCP-plannen 01: HACCP-Plan 02: Spécification produit	Page: 1/2
	Document Nr.: 32340	01: 32
Version nr.: 10		
Chang. version nr.: 9		
Identification/ Identificatie		
<ul style="list-style-type: none"> Nom / Naam N° d'article / Artikeln° EAN-code Code intrastat Numéro de lot / Lotnummer Libre d'OGM / GMO vrij 	<ul style="list-style-type: none"> Lookworst TREKA 12x160g 32340 54 13851 32340x 1601 0099 Ex : 38400 oui 	
Composition / Samenstelling		
	<p>Ingredienten: varkensvlees (EU) 86,5%, water, TARWEBloem, zout, LACTOSE, plantaardig eiwit (LUPINE), MELKeiwit, knoflook, rookaroma, stabilisator: E450 iii, E400, E451, verdikkingsmiddel : E407, specerijen en kruiden, dierlijk eiwit (varken), dextrose, smaakstoffen (CELERI), antioxidanten: E330, E300, E301, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E250, kleurstof: E120. Kan sporen bevatten van soja, ei, mosterd.</p> <p>Ingredients: viande de porc (UE) 86,5%, eau, farine de BLE, sel, LACTOSE, protéine végétale (LUPIN), protéine de LAIT, ail, arôme de fumée, stabilisant: E450 iii, E400, E451, épaississant: E407, épices et aromates, protéine animale (porc), dextrose, arômes (CELERI), antioxydants: E330, E300, E301, exhausteur de goût: E621, conservateur: E250, colorant: E120. Peut contenir des traces de soja, oeuf, moutarde.</p>	
Emballage / Verpakking		
<ul style="list-style-type: none"> Emballage / verpakkingswijze nombre de pièces par emballage / Aantal per verpakking nombre de paquets dans un bac / Aantal per eurobak 	<ul style="list-style-type: none"> emballage sous gaz 40%-CO₂ : 60%; PA/PA 12 pièces 6 pièces 	
Conditions de conservation / Bewaarcondities		
<ul style="list-style-type: none"> Température de conservation / Stockage vlees temperatuur Température de transport / Temperatuur bij transport 	<ul style="list-style-type: none"> 0- 4°C 0- 4°C 	

	04: HACCP-plannen	Page: 2/2
	01: HACCP-Plan	Date: 26/05/2025
Document Nr.: 32340	02: Spécification produit	Version nr.: 10
	01: 32	Chang. version nr.: 9

Analyse chimique / Chemische analyse

Valeurs énergétiques / energie:	275 / 1138 Kcal / KJ/100g
Matières grasses/ vetgehalte:	24,1 g/100g
Matières grasses saturées/ Waarvanverzadigde vetzuren:	8,91 g/100g
Glucides/ koolhydraten:	1,5 g/100g
Sucres/ waarvan suikers:	0,7 g/100g
Protéines/ eiwit gehalte:	13 g/100g
Fibres /voedingsvezels:	<1 g/100g
Sel /zout:	1,15 g/100g
Sodium/ natrium:	0,59 g/100g

Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse

(normes/richtwaarden)	Après production/na productie(m)	Fin conservation/einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none"> • Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetal • Enterobacteriaceaea • E.coli • Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfietreducerende clostridia • Staphylococcus aureus • Levures / Gisten • Moisissures / Schimmels • Salmonella spp. 	<ul style="list-style-type: none"> • 10³/g • 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

Conservation / Houdbaarheid

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • A la production / Bij productie • A la livraison / Bij aflevering | <ul style="list-style-type: none"> • 30 jours / dagen • 28 jours / dagen |
|--|--|

Etiquette / Etikettering (ingrediënten)

Rédacteur / Auteur	Vérificateur / Vrijgave
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Service Qualité / Quality Partner	Administrateur / Gedelegeerd bestuurder
Date /Datum : 26/05/2025	Date /Datum : 26/05/2025
Signature / Handtekening:	Signature /Handtekening :