



**Document
Nr.: 11500**

**04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 133**

Page: 1/2

Date: 30/03/2026

Version nr.: 7

Chang. version nr.: 6

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">• Cervelas à l'ancienne / ouderwetse lookworst• 11500 6x150g• 54 13851 11500X• 1601 0099• Ex : 38400• oui |
|--|--|

Composition / Samenstelling

Ingrédients : viande de porc 85%, eau, féculé de pomme de terre, sel, amidon de BLE, épices (MOUTARDE), dextrose, stabilisants: E450iii, E450v, E451i, E451ii, protéine de SOJA, arôme de fumée, exhausteur de goût: E621, antioxydant: E300, conservateur: E250, E262, colorant: E120. Peut contenir des traces de lait, oeuf, céleri, lupin.
Ingredientn : varkensvlees 85%, water, aardappelzetmeel, zout, TARWEzetmeel, specerijen (MOSTERD), dextrose, stabilisatoren: E450iii, E450v, E451i, E451ii, SOJA-eiwit, rookaroma, smaakversterker: E621, antioxidant: E300, conserveermiddel: E250, E262, kleurstof: E120. Kan sporen bevatten van melk, ei, selderij, lupine.

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 / Gasverpakking 40%-CO₂: 60%;• PA/PE• 6• 12 |
|--|--|

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• 0- 4°C |
|--|---|



04: HACCP-plannen
01: HACCP-Plan
02: Spécification produit
01: 133

Page: 1/2

Date: 30/03/2026

Document
Nr.: 11500

Version nr.: 7

Chang. version nr.: 6

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• 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/afwezig/25g-• Absence/afwezig/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/afwezig/25g-• Absence/afwezig/25g-

Analyse chimique / Chemische analyse

Valeurs énergétiques /energie:	286 / 1180	Kcal / KJ/100g
Matières grasses / Vetgehalte:	24	g/100g
Matières grasses saturées / Waarvanverzadigde vetzuren:	9,06	g/100g
Glucides/ Koolhydraten:	4,7	g/100g
Sucres Waarvan suikers:	2,2	g/100g
Protéines / Eiwitgehalte:	12,3	g/100g
Fibres / voedingsvezels:	0,7	g/100g
Sel / zout:	2,15	g/100g
Sodium / Natrium :	1,02	g/100g

Conservation / Houdbaarheid

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• A la production / Bij productie• A la livraison / Bij aflevering | <ul style="list-style-type: none">• 25 jours / dagen• 21 jours / dagen |
|---|---|

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: