



**04: HACCP-plannen**  
**01: HACCP-Plan**  
**02: Specificaties**  
**eindproducten**  
**01: 36**

Pagina: 1/2

Datum: 30/03/2026

Versie nr.: 5

Vervangt versie nr.: 4

### Document

Nr.: 11622-22870-  
11340-13620-28040-15344

### Identificatie

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Naam</li><li>• Gewicht</li><li>• Artikelnummer</li><li>• EAN-code</li><li>• Intrastat-code</li><li>• Lotnummer</li><li>• GMO-vrij</li><li>• Kleur/smaak/geur</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lookworsten 12x170g- 8x150g-5x220 g – 2x150g – 5x150g</li><li>• 170g-150g-220 g</li><li>• 11622-22870-11340-13620-28040-15344</li><li>• 5413851xxxxxx</li><li>• 16010099</li><li>• Bijvoorbeeld : 41288</li><li>• Ja</li></ul> |
|--|--|

### Samenstelling

Ingredienten: Varkensvlees 88% (EU), water, plantaardige eiwitten (LUPINE), LACTOSE, dextrose, sacharose, zout, kruiden (MOSTERD) en kruidenextract, aroma (SELDERIJ), dierlijke eiwitten, MELK-eiwitten, knoflook, rookaroma antioxidanten: E300, E330, conserveermiddel: E250, stabilisatoren: E450iii, E407, smaakversterker: E621, kleurstof: E120. Kan sporen bevatten van tarwe, eieren, soja. Ingrédients: Viande porc 88% (UE), eau, protéines végétales (LUPIN), LACTOSE, dextrose, saccharose, sel, épices (MOUTARDE) et extrait d'épices, arôme (CELERI), protéines animales, protéines de LAIT, ail, arôme de fumée, antioxydants: E300, E330, conservateur: E250, stabilisants : E450iii, E407, exhausteur de goût: E621, colorant: E120. Peut contenir des traces de blé, oeufs, soja.

### Verpakking

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Verpakkingswijze</li><li>• Aantal per verpakking</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gasverpakking N2: 60% ; CO2: 40%</li><li>• Folie polyethyleen</li><li>• 12 - 8 - 2 - 5</li></ul> |
|--|--|

### Bewaarcondities

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Stockage vleestemperatuur</li><li>• vleestemperatuur bij transport</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 0 - 4°C</li><li>• 0 - 4°C</li></ul> |
|--|---|



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Specificaties  
eindproducten  
01: 36

Pagina: 2/2

Datum: 30/03/2026

Versie nr.: 5

Vervangt versie nr.: 4

**Document**  
11622-22870-11340-  
13620-28040-15344

### Chemische analyse

energie	286/1180Kcal/KJ
Vetgehalte	24g/100g
Waarvanverzadigde vetzuren	9,06g/100g
Koolhydraten	4,7g/100g
Waarvan suikers	2,2g/100g
Eiwitgehalte	12,3g/100g
voedingsvezels	0,7g/100g
zout	2,15g/100g
natrium	1,02g/100g

### Bacteriologische analyse

(richtwaarden)	Na productie (m)	Einde bewaarduur (M)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Totaal kiemgetal</li><li>• Enterobacteriaceae</li><li>• E.coli</li><li>• Sulfietreducerende clostridia</li><li>• Staphylococcus aureus</li><li>• Schimmels</li><li>• Gisten</li><li>• Salmonella spp.</li><li>• Listeria monocytogenes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^3/g</math></li><li>• 10/g</li><li>• &lt;10/g</li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• afwezig/25g</li><li>• afwezig/25g</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^6/g</math></li><li>• -</li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^5/g</math></li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• <math>10^3/g</math></li><li>• <math>10^5/g</math></li><li>• afwezig/25g</li><li>• afwezig/25g</li></ul>

### Houdbaarheid

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Bij productie</li><li>• Bij aflevering</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 dagen – 90 dagen (28040)</li><li>• 21 dagen 11622-22870-11340-13620-15344</li><li>• 60 dagen (28040)</li></ul> |
|--|---|

### Gebruik

- Kan zowel warm als koud worden gegeten

### Etikettering (ingrediënten)

<b>Auteur</b>	<b>Vrijgave</b>
Hottois Sabine	Cornille Miguel
Quality/HACCP Manager	Gedelegeerd bestuurder
Datum : 30/03/2026	Datum : 30/03/2026
Handtekening :	Handtekening :