Document Nr.: 43600	**04: HACCP-plannen** **01: HACCP-Plan** **02: Spécification produit** **01: 436**	Page: 1/2 Date: 30/03/2026 Version nr.: 11 Chang. version nr.: 10

Identification	
• Nom / Naam • N° d'article / artikeln° • EAN-code • Code intrastat • Numéro de lot / Lotnummer • Libre d'OGM / GMO vrij	• Boulettes poêlées – Bouletten pangebakken 120g • 43600 • 54 13851 43600 • 16010099 • Par exemple : 39241 • oui •
Composition / Samenstelling	
	Ingrédients : viande de porc 70%, oignon, pain (farine de BLE, eau, levure, sel iodé, antioxydant : E300, améliorant de pain : BLE, LAIT, enzyme (BLE)), LAIT, OEUFS, persil, sel, épices, dextrose, antioxydants: E331(iii), E337, E330, conservateur: E262(i). Peut contenir des traces de soja, lupin, céleri et moutarde. Ingrediënten: varkensvlees 70%, ui, brood (TARWEBLOEM, water, gist, gejodeerd zout, antioxidant: E300, broodverbetermiddel: TARWE, MELK, enzym (TARWE)), MELK, EIEREN, peterselie, zout, specerijen, dextrose, antioxidanten: E331(iii), E337, E330, conserveermiddel: E262(i). Kan sporen bevatten van soja, lupine, selderij en mosterd.
Emballage / Verpakking	
• Emballage / Verpakkingswijze • • nombre de pièces par emballage / Aantal per verpakking • nombre de paquets dans un bac / Aantal per eurobak	• emballage sous gaz / Gasverpakking 40%-CO_2 : 60%; • PA/PE • 10 • • 12
Conditions de conservation / Bewaarcondities	
• Température de conservation / Stockage vleestemperatuur • Température de transport / temperatuur bij transport	• 0- 4°C • 0- 4°C

Document Nr.: 43600	**04: HACCP-plannen** **01: HACCP-Plan** **02: Spécification produit** **01: 436**	Page: 1/2 Date: 30/03/2026 Version nr.: 11 Chang. version nr.: 10

Analyse Bactériologique / Bacteriologische analyse

(normes)	**Après production(m)**	**Fin conservation (M)**
• Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetal	• 10^3/g(H)	• 10^6/g
• Enterobacteriaceaea	• 10/g	• -
• E.coli	• <10/g	• 10/g
• Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	• 10^2/g	• 10^5/g
• Staphylococcus aureus	• 10/g	• 10^2/g
• Moisissures / Schimmels	• 10^2/g	• 10^3/g
• Levures / Gisten	• 10^2/g	• 10^5/g
• Salmonella spp.	• Absence Afwezig/25g-	• Absence Afwezig/25g-
• Listeria monocytogenes	• Absence Afwezig/25g-	• Absence Afwezig/25g-

Analyse chimique / Chemische analyse

Valeurs énergétiques /energie:	265/1100	Kcal / KJ/100g
Matières grasses / Vetgehalte:	19.1	g/100g
Matières grasses saturées / Waarvanverzadigde vetzuren:	7.0	g/100g
Glucides/ Koolhydraten:	6.6	g/100g
Sucres Waarvan suikers:	1.7	g/100g
Protéines / Eiwitgehalte:	16.4	g/100g
Fibres / voedingsvezels:	0.7	g/100g
Sel / zout:	1.8	g/100g
Sodium / Natrium :	0.72	g/100g

Conservation / Houdbaarheid

• A la production / Bij productie	• 30 jours / dagen
• A la livraison / Bij aflevering	• 24 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: