

## Productspecificatie:



<b>Productnaam</b>	<b>Gerookte 'Biefstukworst</b>	<b>Geproduceerd door</b>	AB Vleeswaren EG697
<b>Productomschrijving</b>	<b>Rauwe rundervleeswaar</b>	<b>Goedgekeurd door</b>	Q&A
<b>Artikelnummer</b>	<b>711</b>	<b>Datum opmaak</b>	29-okt-14
<b>EAN-code</b>	<b>8714707117115</b>	<b>THT (totaal aantal dagen)</b>	38
		<b>THT (bij aflevering)</b>	21

### **Ingrediënten-declaratie**

95% rundvlees, zout, conserveermiddel E250, zuurteregelaar: E575, **lactose**, specerijen (peper, koriander, gember, foelie, kardemom, chilies), gehydrolyseerd rundereiwit, antioxidant: E301, voedingszuur: E330.

### **Allergenen op etiket:**

koemelk(lactose),

### **Verpakking Omverpakking Aantal per verpakking Aantal per krat Soort doos/krat/CBL Aantal op pallet**

Huidvezeldarm met zakeind print  
Vaccuumzak met krimpeigenschap  
1  
7  
CBL 11

### **THT datum Batchcode Gewicht / inhoud**

Op etiket gedrukt (DD-MM-JJJJ)  
jaar-weeknummer-productcode. Op etiket geprint

### **Bewaaradvies Bedoeld gebruik**

<4°C in gesloten verpakking. Na opening beperkt houdbaar.  
Direct geschikt voor consumptie, als vleeswaar voor op de boterham.

### **Fysisch Organoleptisch**

Vrij van productvreemde delen  
Producteigen

### **VOEDINGSWAARDE PER 100gr (berekend)**

Kcal/100gr	158
kJ/100gr	667
Eiwit/100gr	27,9
Vet/100gr	4,2
Verzadigd vet/100gr	3,9
EO vet/100gr	1,6
MO vet 100/gr	0,8
Transvet/100gr	0,1
Koolhydraten/100gr	1,2
Suikers/100gr	0,8
Voedingsvezel/100gr	0,3
Zout/100gr	2,9
Natrium/100gr	1,2

### **Productfoto**



### **MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN - KVE/g direct (m) en THT (M)**

Aëroob kiemgetal	<100.000 / <10 mln
Enterobacteriaceae	<1.000 / <10.000
Schimmels & Gisten	<1.000 / <10.000
Melkzuurbacteriën	<100.000 / <10 mln
E.Coli	afwezig/25gr
Listeria mono.	einde tht <100
Salmonella	afwezig/25gr

**ALLERGENENLIJST (+ aanwezig, - afwezig, ? Bevat sporen van het allergeen)**

1. Glutenbevattende granen	-
2. Schaaldieren	-
3. Ei	-
4. Vis	-
5. Aardnoten (pinda's)	-
6. Soja	-
7. koemelk(lactose)	+
8. Noten	-
9. Selderij	-
10. Mosterd	-
11. Sesam	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228)	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	-
15. Lactose	+
16. Cacao	-
17. Glutamaat (E620 – E625)	-
18. Kip	-
19. Koriander	+
20. Mais	-
21. Peulvruchten	-
22. Rundvlees	+
23. Varkensvlees	+
24. Wortel	-

**Geproduceerd in een bedrijf waar ook gluten verwerkt worden**

**Kwaliteitssysteem**

AB Vleeswaren is FSSC 22000 gecertificeerd  
AB Vleeswaren EG erkend onder nummer EG697

**Verklaring: GMO status en doorstraling**

AB Vleeswaren & Specialiteiten maakt uitsluitend gebruik van GMO vrije ingrediënten.  
AB Vleeswaren & Specialiteiten maakt uitsluitend gebruik van niet doorstraalde ingrediënten.

**Algemeen**

Alle waarden in de specificatie zijn berekend aan de hand van grondstoffspecificaties, door natuurlijke fluctuaties kunnen verschillen ontstaan.  
Aan deze specificatie kunnen geen rechten worden ontleend.  
Deze specificatie is automatisch gegenereerd en derhalve niet ondertekend.

**AB Vleeswaren & Specialiteiten b.v.**  
Kalkovenweg 1  
2401 LJ Alphen a/d Rijn  
Tel: 0172-420466 Fax: 0172-440227  
Mail: info@abvleeswaren.nl  
Bij calamiteiten: 06-30532896