

**813510 Tamme eendenfilet gerookt**
**Product Omschrijving**

Tamme eendenfilet gerookt is een gegaard en gerookt eend-product. Na het garen/roken wordt de tamme eendenfilet vacuum dieptrek verpakt. Daarna wordt het product opgeslagen in de koelcel. (0°C. / 4°C.).

**Organoleptische kenmerken**

Vorm	Natuurlijk	
Kleur	Karakteristiek voor	Tamme eendenfilet gerookt
Smaak	Karakteristiek voor	Tamme eendenfilet gerookt
Geur	Karakteristiek voor	Tamme eendenfilet gerookt
Structuur:	Vast	

**Microbiologische kenmerken(2005R2073)**

	af productie	einde THT
Totaal aëroob kiemgetal	<10.000 kve/g	<1.000.000 kve/g
Enterobacteriaceae	<100 kve/g	<1.000 kve/g
Staphylococcus aureus	<10 kve/g	<100 kve/g
E-Coli	<100 kve/g	<500 kve/g
Salmonella	afw. In 25 gram	afw. In 25 gram
Listeria monocytogenes	afw. In 25 gram	<100 kve/g

**Voedingswaarden(berekend per 100 gram)**

Voedingswaarde Kcal	262	(g/100g)
Voedingswaarde Kjoule	1089	(g/100g)
Eiwit	17.9	(g/100g)
Koolhydraten	1.9	(g/100g)
waarvan suikers	0.1	(g/100g)
Totaal vet	20.6	(g/100g)
waarvan verzadigde vetzuren	6.4	(g/100g)
waarvan enkelv. Onverz. Vetzuren	9.8	(g/100g)
waarvan meerv. Onverz. Vetzuren	4.5	(g/100g)
Voedingsvezel	0	(g/100g)
Natrium	739	(mg/100g)
Zout(uit Na)	1.8	(g/100g)

**Bedoeld gebruik**

Doelgroep: Retail, Horeca, Groothandel en verder verwerkende industrie.  
Alle producten zijn vers of diepvries en daarmee onderhevig aan bederf.

**Metaaldetectie**

Ferro: 3.5mm. / Non-ferro 4.0mm. / RVS 5.5mm.

**Haccp systeem**

De leverancier / transporteur verklaart te werken volgens een HACCP-systeem, zoals vermeldt in het warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen en verordening EG 852/2004 artikel 4 en 5, waarin opgenomen Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).

**Leverancier**

Naam Cuno Moormann & Zn. BV  
Adres Wheeweg 47/49 & 30  
Postbus 182, 7470 AD Goor  
Telefoon +31 547 272350  
Fax +31 547 276312  
Email info@moormann.nl  
website www.moormann.nl  
KvK 060 28 585  
IBAN: NL48 ABNA 059 37 10 797  
BTW nr: NL 808 019 727 B01  
SWIFT/BIC: ABNANL2A



Skal nr.: 025492

**Chemische en Fysische kenmerken**

Product is vrij van ongewenste chemische contaminanten.  
Product is vrij van ongewenste fysische contaminanten.

**Verpakkings kenmerken(1935R2004)**

Gewicht primair product	± 300 gram
Tarra secundaire verpakking	1320 gram (CBL-11)
Aantal verpakkingen in krat	± 30 stuks
Aantal kratten op pallet	60 kratten op H1 pallet
Verpakkingsmaterialen	vacuum dieptrek CBL-11 H1-pallet

**Etikettering**

*Artikelnaam	*Artikelnummer
*Opslaginstructies	*Klantnaam
*THT-datum	*EG nummer
*Verpakkingsdatum	*EAN-128
*Ingredientendeclaratie	*Voedingswaarden
*Allergenenvermelding	*Traceability

**Opslag & Houdbaarheids condities**

Bewaren bij maximaal 4°C. (0°C. / 4°C.)  
Na opening beperkt houdbaar.

De THT af productie 43 dagen

**Transport**


Aflevering geschiedt op hygiënische wijze, middels geconditioneerd transport speciaal ontwikkeld voor transport van voedingsmiddelen. De chauffeurs houden zich aan de hygiëne-regels die gelden bij het bedrijf waaraan geleverd wordt.

**Allergenen-informatie**

- + Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over).
- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur).
- ? Er zijn onvoldoende gegevens bekend

**Ingrediëntendeclaratie(KWID)**

Ingrediënten: tamme eendenvlees(95%), voedingszuur E326, zout, stabilisator E450/E451, dextrose, antioxidant E301, suiker, conservering E261/E250, aroma. Natuurlijke rook.

LeDa	GS1	Wettelijke allergenen	Aan / Afwezig	Omschrijving	...%	Herkomst
1	AW	Gluten	-	Tamme eendenvlees	95%	Frankrijk
1.1	UW	Tarwe	-	voedingszuur E326	2,5%	Spanje
1.2	NR	Rogge	-	zout(toegevoegd)	1,3%	Nederland
1.3	GB	Gerst	-	stabilisator E450	<0.5%	Duitsland
1.4	GO	Haver	-	stabilisator E451	<0.5%	Duitsland
1.5	GS	Spelt	-	dextrose	<0.5%	Duitsland
1.6	GK	Kamut	-	antioxidant E301	<0.5%	Duitsland
2	AC	Schaaldieren	-	suiker	<0.5%	Duitsland
3	AE	Ei	-	conservering E261	<0.5%	Spanje
4	AF	Vis	-	conservering E250	<0.5%	Nederland
5	AP	Aardnoten (pinda's)	-	aroma	<0.5%	Duitsland
6	AY	Soja	-	natuurlijke rook		Duitsland
7	AM	Melk	-			
20	ML	Lactose	-			
8	AN	Noten (Schaalvruchten)	-			
8.1	SA	Amandelen	-			
8.2	SH	Hazelnoten	-			
8.3	SW	Walnoten	-			
8.4	SC	Cashewnoten	-			
8.5	SP	Pecannoten	-			
8.6	SR	Paranoten	-			
8.7	ST	Pistachenoten	-			
8.8	SM	Macademianoten	-			
9	BC	Selderij	-			
10	BM	Mosterd	-			
11	AS	Sesam	-			
12	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) >10mg/kg	-			
13	NL	Lupine	-			
14	UM	Weekdieren	-			
LeDa	GS1	Aanvullende allergenen	Aan / Afwezig	Productfoto		
21	NC	Cacao	-			
22	MG	Glutamaat E620-E625)	-			
23	MK	Kippenvlees	-			
24	NK	Koriander	-			
25	NM	Maïs	-			
26	NP	Peulvruchten	-			
27	MC	Rundvlees	-			
28	MP	Varkensvlees	-			
29	NW	Wortel	-			
		<b>GGO - Doorstraald</b>	Ja / Nee			
		Het product(incl. ingrediënten) zijn GGO- vrij	Ja			
		het product is ioniserend doorstraald	Nee			

In deze alba lijst zijn de allergenen aangegeven die in bovenstaand product worden verwerkt. Alba houdt uiteraard wel rekening met de mogelijkheid van kruisbesmetting, maar kruisbesmetting dient niet als "+" of "?" aangegeven te worden, omdat een dergelijk ingrediënt geen onderdeel is van de receptuur. Hier hoort een "-" ingevuld te worden. wijzigingen in deze alba lijst zijn voorbehouden.

Opgesteld door:

A. Gorkink

Voor accoord getekend door:

Ing. M.J.W. Linthorst  
Levensmiddelentechnoloog



Wijzigingen in deze productspecificatie zijn voorbehouden.