

## SPECIFICATIERAPPORT RUNDZUIER ART 119

### 1. PRODUCTOMSHRIJVING

Charcuterie bedoeld om direct geconsumeerd worden

ID	Naam	THT VK	THT NA PRODUCTIE	BEWAAR TEMPERATUUR
119	Rundzuijer	30	42	4°C

### 2. INGREDIËNTENDECLARATIE / ALLERGENENINFO

Conform Koninklijk besluit 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen Allergenen volgens bijlage IIIa van de richtlijn 2003/89/EG aangevuld met directive 2006/142/EG van 22.12.06.)

Ingrediënten : Rundzuijer, water, zout, laurierbladjes

### 3. AANWEZIGHEID GGO's

Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart DE KOCK- DE BRIE NV dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9% van onvoorzien of technisch niet te voorzien kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft de GGO's.

### 4. VERPAKKINGSMATERIALEN

Conform verklaring van overeenstemming met Verordening (EG) Nr. 10/2011 en verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 5. NUTRITIONELE WAARDEN

Kjoule	Kcal	Koolhydraten	Suikers	Eiwitten	Vet	Verzadigd vet	Zout
762,9	180,4	0,0	0,0	14,0	14,0	3,9	2,9

### 6. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Parameter	Productie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	<5*10 <sup>4</sup>	5*10 <sup>6</sup>
Lysteria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	
Salmonella	Afwezig in 25 gram	
Melkzuurbacteriën	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>7</sup>
E.Coli	< 5*10 <sup>2</sup>	5*10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

*Wanneer de melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>7</sup> kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.*