



S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst

EG nummer NL 3064 EG

EAN adrescode 8711558100006

Procesomschrijving

De vleesgrondstoffen worden verkleind met behulp van een cutter en een wolf. Vervolgens wordt, onder toevoeging van de hulpstoffen, het geheel gehomogeniseerd in een menger. Het aldus verkregen deeg wordt afgestopt in een darm en daarna gekookt. Na het koken wordt het product gekoeld opgeslagen.

Productkenmerken

Gewicht : Minimaal 750 gram
 Vorm : Ovaal
 Geur: : Product eigen

Ingrediënten

36% varkenslever, bouillon (water, zout, kruiden en specerijen (bevat: **mosterd**)), boekweitmeel, **tarwebloem**, rijstbloem, varkensvet, 6% varkensvlees, varkenscollageen, conserveermiddel E250.

Voedingswaarde per 100 g

Energie	832 kJ / 199 kcal
Vet	12,4 g
• waarvan verzadigde vetten	4,5 g
Koolhydraten	19,3 g
• waarvan suikers	0,4 g
Eiwitten	9,8 g
Zout	1,2 g

De voedingswaarde is gebaseerd op analysegegevens

Microbiologische kenmerken

Aëroob kiemgetal	100.000 kve/g
Aerobe sporen	10.000 kve/g
Clostridium perfringens	10.000 kve/g
Anaerobe sporen	1.000 kve/g
Sporen van de sulfietreducerende Clostrida	100 kve/g
Staphylococcus aureus	1.000 kve/g

Deze normen gelden op einde van de houdbaarheidstermijn



S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst

EAN gegevens

Boerenbakleverworst

U.A.C. / E.A.N. code 8728.7875

afmeting 200mm lang, 60 mm doorsnede

16 stuks 750 gram per krat collo E.A.N. 8711558108750.

Verpakkingsmateriaal

- PVC / PVDC vrije kunststof darmen.
- Fusten volgens CBL maatvoering 17 cm
- € 3,86 statiegeld
- Palletbelading: Europallet, 20 colli, 5 lagen
- CBL code 1520505

Etikettering

Per artikel zichtbaar en leesbaar bedrukt met:

- Bewaartemperatuur
- Datum van minimale houdbaarheid
- Voedingswijzeropdruk (voedingswaarde per 100 gram)
- Ingrediëntendeclaratie

Aanvullende informatie

- Geen prijsopdruk
- Geen E-merk opdruk
- Geen snijvlak
- Producttracering volgens HACCP/BRC



S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst

Houdbaarheid

34 dagen na productie bij een opslag temperatuur die ligt tussen 0 °C en 7 °C.
minimaal 28 dagen na levering bij een opslag temperatuur die ligt tussen 0 °C en 7 °C.

Bedoeld gebruik

Het product is kant-en-klaar. Snijdt de worst in plakken van maximaal 1 cm, verhit de boter, vet of olie tot deze goed heet is. Bak de plakken aan weerszijden snel bruin en krokant.

Bekend oneigenlijk gebruik

Na openen is het product beperkt houdbaar.

GMO verklaring

Het product is non-GMO conform EU regelgeving 1829&1830/2003/EU

S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst



Wettelijke allergenen	M/Z/K/O
Tarwe	M
Rogge	Z
Gerst	Z
Haver	Z
Spelt	Z
Kamut	Z
(*) <i>Gluten</i>	
Schaaldieren	Z
Ei	Z
Vis	Z
Aardnoten (pinda's)	Z
Soja	Z
Koemelk	Z
Amandelen	Z
Hazelnoten	Z
Walnoten	Z
Cashewnoten	Z
Pecannoten	Z
Paranoten	Z
Pistachenoten	Z
Macademianoten	Z
(*) <i>Noten (schaalvruchten)</i>	Z
Selderij	Z
Mosterd	M
Sesam	Z
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z
Lupine	Z
Weekdieren	Z
Aanvullende allergenen	
Lactose	Z
Cacao	Z
Glutamaat (E620 - E625)	Z
Kippenvlees	Z
Koriander	M
Maïs	Z
Peulvruchten	Z
Rundvlees	Z
Varkensvlees	M
Wortel	Z

* is alleen ingevuld als er sprake kan zijn van kruisbesmetting

Toelichting:

M = Recept met

Het product bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt) volgens receptuur.

Z = Recept zonder

Het product is vrij van de genoemde stof volgens receptuur.

K = Kan bevatten

Het product kan de genoemde stof bevatten door kruisbesmetting.

O = Onbekend

Er zijn onvoldoende gegevens over de aanwezigheid van de stof in het product bekend.