

# S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst



EEG nummer NL 3064 EEG  
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  
Vorm : Ovaal  
Geur : Product eigen

## Ingrediënten

29% varkenslever, bouillon (water, zout, kruiden en specerijen, saccharose, aroma), **tarwebloem**, boekweitmeel, varkensvet, 1.5% varkensvlees, varkenscollageen, conserveermiddel E250

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	1050 kJ / 256 kcal
Vet	15,4 g
• waarvan verzadigd vetzuur	5,2 g
Koolhydraten	18,4 g
• waarvan suikers	0,4 g
Eiwitten	9,5 g
Zout	1,6 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 Clostridia	100 kve/g
Staphylococcus aureus	1.000 kve/g

*Deze normen gelden op einde van de houdbaarheidstermijn*

# S003 Productspecificatie Twentsche Boerenbakleverworst



## EAN gegevens

### Twentsche boerenbakleverworst 750 gram

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

afmeting 200 mm 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 eisen FSSC22000

# 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



De originele

## Twentsche Bakworst

Wettelijke allergenen	M / Z / K / O
Tarwe	M
Rogge	Z
Gerst	Z
Haver	Z
Spelt	Z
Kamut	Z
(*) <i>Gluten</i>	Z
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
Pistaschenoten	Z
Macademianoten	Z
(*) <i>Noten (schaalvruchten)</i>	Z
Selderij	Z
Mosterd	Z
Sesam	Z
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Z
Lupine	Z
Weekdieren	Z
<b>Aanvullende allergenen</b>	
Lactose	Z
Cacao	Z
Glutamaat (E620 - E625)	Z
Kippenvlees	Z
Koriander	M
Maïs	Z
Peulvruchten	Z
Rundvlees	Z
Varkensvlees	M
Wortel	Z

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.

\* is alleen ingevuld als er sprake kan zijn van kruisbesmetting