

# S002 Productspecificatie Twentsche Bakbloedworst



De originele

## Twentsche Bakworst

EEG nummer NL 3064 EEG  
EAN adrescode 8711558100006

### Productkenmerken

Gewicht : Minimaal 500 gram / 1000 gram / 2000 gram  
Vorm : Ovaal  
Geur : Product eigen

### Ingrediënten

bouillon (water, zout, kruiden en specerijen), gebroken **rogge**, varkensvet, **tarwebloem**, boekweitmeel, 2,5% varkensvlees, varkenscollageen, varkenshemoglobine, conserveermiddel E250

#### Voedingswaarde per 100 g

Energie	1434 kJ / 345 kcal
Vet	22,7 g
• waarvan verzadigd vetzuur	7,6 g
Koolhydraten	24,2 g
• waarvan suikers	1,6 g
Eiwitten	8,9 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*

# S002 Productspecificatie Twentsche Bakbloedworst



## EAN gegevens

### Twentsche bakbloedworst 2000 gram

U.A.C. / E.A.N. code 8728.7899  
afmeting 470mm lang, 80 mm doorsnede  
6 stuks 2000 gram per krat    collo E.A.N. 8711558108996

### Twentsche bakbloedworst 1000 gram

U.A.C. / E.A.N. code 8728.7844  
afmeting 250mm lang, 80 mm doorsnede  
12 stuks 1000 gram per krat    collo E.A.N. 8711558108446

### Twentsche bakbloedworst 500 gram

U.A.C. / E.A.N. code 8728.7820  
afmeting 140mm lang, 60 mm doorsnede  
24 stuks 500 gram per krat    collo E.A.N. 8711558108200

## 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

# S002 Productspecificatie Twentsche Bakbloedworst



## 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

# S002 Productspecificatie Twentsche Bakbloedworst



De originele

## Twentsche Bakworst

Allergenenlijst	op basis van Verordening (EG) 1169/2011	+ / -
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut)		+
Schaaldieren		-
Eieren		-
Vis		-
Aardnoten / pinda		-
Soja		-
Koemelk (inclusief lactose)		-
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)		-
Selderij		-
Mosterd		-
Sesamzaad		-
Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>		-
Lupine		-
Weekdieren		-

Toelichting:

+ = aanwezig

- = afwezig