

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	1051 kJ / 252 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 470 mm 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. 8711558108378

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

Wettelijke allergenen	M / Z / K / O
Tarwe	M
Rogge	M
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 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

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