

HACCP



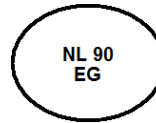
1. Algemene informatie	
Klantnummer:	Artikelnummer:
Artikelomschrijving	natuurdarm
Diersoort	Schape
Verpakkingseenheid	vaten, hobbock, emmer en E2 krat ton
primair verpakkingsmateriaal	polyethyleen
De door ons gebruikte verpakkingen van pe en hdpe zijn volgens eu verordening 10/2011	

### Productspecificatie Natuurdarmen

2. Product informatie		
Houdbaarheid: zie houdbaarheidsdatum etikettering	Tenminste 1 jaar, op 20°C Baume pekel en koel opgeslagen 0° C en 7° C	
Temperatuur aanbeveling	Transporttemperatuur (aanbevolen) max. + 7° C Opslagtemperatuur (aanbevolen) max. + 7° C	
Ingrediënten:	Natuurdarm, water, zout	
Organoleptische kenmerken:	Geur	Neutral
	Kleur	Natuur, blank, crème-achtig
	Structuur	Vlezig, normaal licht geaderd
Chemische en fysieke kenmerken:	Zout (chloride als NaCl)	- 55% (±5%)
	Natrium (ICP)	78.000 mg/kg
	Zout (Na als NaCl)	19,8 % (m/m)
	Zout (Na*2,5; EG 1169:2011)	19,5 % (m/m)
	Natriumnitriet en Natriumnitraat (als NaNo <sup>2</sup> )	- < 10,0 mg/kg
Gebruiksaanwijzing:	Voor gebruik zout en pekel afspoelen aansluitend de darmen voldoende inweken de watertemperatuur is hierbij ca: +35°C tot 37°C	

3. Chemische en fysieke kenmerken	
Vóór de analyse: aanhoudend zout afwassen, water uit het product strijken. (De hierop volgende opgave is onderhevig aan de natuurlijke fluctuatie van de grondstof.)	
Parameter	Gemiddelde analyse
Eiwitambindweefsel-gehalte	ca. 12%
Proteïne-gehalte	ca. 14%
Vet-gehalte	ca. 1%

4. Microbiologische Kenmerken	
De microbiologische testen zijn gedaan in een conform de NEN-EN-ISO/IEC 17025:2005 laboratorium	
Analyse:	Kve/g
Aeroob kiemgetal (30 °C)	<1000 kve/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	< 100 kve/g
Halofiel psychrotroof kiemgetal	< 100 kve/g
Clostridia (sulfiet-reducerend)	< 10 kve/g
Coagulase positieve Staphulococcen	< 50 kve/g
Salmonella spp	afwezig in 25g



## 5. GVO - Status

Natuurdarm is een levensmiddel op dierlijk eiwitbasis deze worden niet uit genetisch veranderde organismen gewonnen. In overeenstemming met EG 21/2003 van 17-03-2003 volgens de EU-Verordeningen EG1829/2003 en 1830/2003 van 22-09-2003 naar traceerbaarheid van genetisch veranderde levensmiddelen

## 6. Allergenen volgens EU-richtlijn 2003/89/EG

Momenteel is er geen etiketteringsplicht in de zin van richtlijn 2000/13/EG bijlage 111A of een voorgenomen uitbreiding bekend.

Allergenen:	Aanwezig in product?	Mogelijke kruisbesmetting?
- Glutenbevattende granen	Nee	Nee
- Schaaldieren en Schaaldierproducten	Nee	Nee
- Eieren en en eierenproducten	Nee	Nee
- Vis en visproducten	Nee	Nee
- Pinda en Pindaproducten	Nee	Nee
- Soja en Sojaproducten	Nee	Nee
- Melk (inclusief lactose)	Nee	Nee
- Noten	Nee	Nee
- Selderij en Selderijproducten	Nee	Nee
- Mosterd en Mosterdproducten	Nee	Nee
- Sesamzaad en Sesamzaadproducten	Nee	Nee
- Zwaveldioxide en sulfiet (> 10 mg/kg of 10 mg/l)	Nee	Nee
- Lupine	Nee	Nee
- Weekdieren	Nee	Nee

## 7. Informatie per diersoort

Wij betrekken onze natuurdarmen uitsluitend van EG gecontroleerde en gecertificeerde bedrijven.  
 De selectie, kalibrering en veredeling vind plaats in speciaal separate workshops per diersoort, op gekanaliseerde wijze.

## 8. Voedingswaarde:

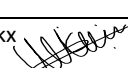
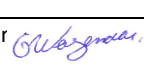
De voedingswaarde testen zijn gedaan in een conform de NEN-EN-ISO/IEC 17025:2005 laboratorium

Kj / Kcal	191 / 45
Vetten	0,1 gr
-Waarvan verzadigd	0,0 gr
Koolhydraten	0,0 gr
-Waarvan suiker	0,0 gr
Eiwitten	10,8 gr
Zout	23 gr

## 9. Wijzigingen:

Mochten er inhoudelijke wijzigingen plaatsvinden van deze specificatie dan zullen wij belanghebbende hiervan onmiddellijk op de hoogte stellen.

Versie 1 mei 2023

Datum:	1 mei 2023	1 mei 2023	1 mei 2023
Handtekening:	QA: R. Wierikx 	G. Wagenaar 	D. van Uden 