

HACCP



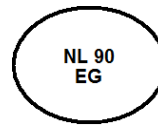
1. Algemene informatie	
Klantnummer:	Artikelnummer:
Artikelomschrijving	natuurdarm
Diersoort	varkens
Verpakkingseenheid	vaten, hobbock, emmer en E2 krat ton
primair verpakkingsmateriaal	polyethyleen
De door ons gebruikte verpakkingen van pe en hdpe zijn volgens eu verordening 10/2011	

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 ²)	- < 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 vindt plaats in speciaal separate workshops per diersoort, op gekanaliseerde wijze.

8. Voedingswaarde:

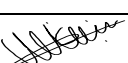
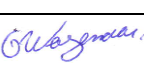
De voedingswaarde testen zijn gedaan in een conform de NEN-EN-ISO/IEC 17025:2005 laboratorium

Kj / Kcal	295 / 70
Vetten	0,7 gr
-Waarvan verzadigd	0,2 gr
Koolhydraten	0,0 gr
-Waarvan suiker	0,0 gr
Eiwitten	15,7 gr
Zout	22 gr

9. Wijzigingen:

Mochten er inhoudelijke wijzigingen plaatsvinden van deze specificatie dan zullen wij belanghebbenden 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 