

## Productspecificatie Natuurdarmen

| 1. Algemene informatie                                                                |  |                                      |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Klantnummer:                                                                          |  | Artikelnummer:                       |  |
| Artikelomschrijving                                                                   |  | natuurdarm                           |  |
| Diersoort                                                                             |  | Schapen                              |  |
| 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 |  |                                      |  |

| 2. Product informatie                                |                                                                                                                                       |                               |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Houdbaarheid:<br>zie houdbaarheidsdatum etikettering | Tenminste 1 jaar, op 20°C Baume pekell<br>en koel opgeslagen 0° C en 7° C                                                             |                               |
| Temperatuur aanbeveling                              | Transporttemperatuur (aanbevolen) max. + 7° C<br>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<br>1169:2011                                                                                                         | 19,5 % (m/m)                  |
|                                                      | Natriumnitriet en<br>Natriumnitraat (als NaNo <sup>2</sup> )                                                                          | - < 10,0 mg/kg                |
| Gebruiksaanwijzing:                                  | Voor gebruik zout en pekell afspoelen aansluitend de darmen<br>voldoende inweken de watertemperatuur is hierbij ca: +35°C tot<br>37°C |                               |

| 3. Chemische en fysieke kenmerken                                                                                                                                       |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Vóór de analyse: aanhoudend zout afwassen, water uit het product strijken.<br>(De hierop volgende opgave is onderhevig aan de natuurlijke fluctuatie van de grondstof.) |                    |
| Parameter                                                                                                                                                               | Gemiddelde analyse |
| Eiwitarmbindweefsel-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 psychrotoof kiemgetal                                                                  | < 100 kve/g    |   |
| Clostridia (sulfiet-reducerend)                                                                 | < 10 kve/g     |   |
| Coagulase positieve Staphulococcen                                                              | < 50 kve/g     |   |
| Salmonella spp                                                                                  | afwezig in 25g |   |
|                                                                                                 |                |   |

NL 90  
EG

HACCP

#### 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          | 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 26-05-2025

|               |                |             |             |
|---------------|----------------|-------------|-------------|
| Datum:        | 26-05-2025     | 26-05-2025  | 26-05-2025  |
| Handtekening: | QA: R. Wierikx | G. Wagenaar | D. van Uden |