

De Ster bvba Ambachtelijke Zone Geestbeekweg, 3 B-3210 Lubbeek	HACCP-HANDBOEK	code	PLA5-1.HHB
	BESCHRIJVING VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN	datum	29/01/15
	<i>mosterd</i>	versie	2
		pagina	1 / 1

redactie (naam & paraaf)	validatie (naam & paraaf)
--------------------------	---------------------------

beschrijving : mosterd 100 % natuurlijk (zonder bewaarmiddelen & kleurstoffen)

samenstelling : 100 % uit natuurlijke grondstoffen nl. azijn, water, **mosterdzaden**, zeezout

behandeling : verbrijzelen, mengen & malen

verpakking & etikettering :

glazen bokaal met schroefdeksel (350 g / 700 g / 3 kg)
 plastic emmer met deksel (5 kg / 18 kg)

instructies voor bewaring :

ongeopend : koel & donker; THT = productiedatum + 12 maanden
 geopend : 0-4 °C; THT = 1 maand

instructies voor gebruik : directe consumptie of toevoegen aan bereidingen

karakteristieken	gemiddelde waarde	
energie (kcal of kj / 100 g)	122 of 506	
eiwitten (g / 100 g)	5,9	
koolhydraten (g / 100 g)	3,6	
suikers (g / 100 g)	0,0	
vetten (g / 100 g)	9,1	
verzadigde vetzuren (g / 100 g)	1,8	
voedingsvezels (g / 100 g)	1,0	
zout (g / 100 g)	5,5	
natrium (g / 100 g)	2,2	
karakteristieken	criterium	
aëroob kiemgetal (kve / g)	10 000	
aërobe sporen (kve / g)	1 000	
anaëroob kiemgetal (kve / g)	1 000	
anaërobe sporen (kve / g)	100	
<i>Enterobacteriaceae</i> (kve / g)	50	
<i>Staphylococcus aureus</i> (kve / g)	50	
schimmels (kve / g)	1 000	
gisten (kve / g)	1 000	
melkzuurbacteriën (kve / g)	10 000	
karakteristieken	criterium	
product vreemde voorwerpen	afwezig	
product vreemde chemicaliën	afwezig	