

Matkompaniet AB	HACCP produktbeskrivningar	Rutin: 1.4.2.
		Version nr 2
Giltigt fr.o.m 2016-06-16	Framtagen av: Michael Seedoff	Godkänd av: Tommy Blomqvist

Distribution: HACCP-pärm Kvalitetsansvarig

Svarta oliver skivade 3100g (Pedros) – 90087

Ingredienser:

Svarta oliver (50%), vatten (48%), salt (1,9%), färgämne järn glukonat (<= 150 ppm)

Allergener och dietinformation:

JA = allergenen eller ingrediensen finns i receptet

NEJ = produkten är garanterat fri från allergenen eller ingrediensen

- = allergenen eller ingrediensen är inte i receptet men kan inte uteslutas pga korskontaminering

Allergen ¹	I produkt	Ingrediens	I produkt
Gluten	NEJ	Solrosfrön (<i>Helianthus annuus</i>)	NEJ
Skal- & kräddjur	NEJ	Vallmofrön (<i>Papaver somniferum</i>)	NEJ
Ägg	NEJ	Muskatnöt (<i>Myristica fragrans</i>)	NEJ
Fisk	NEJ	Linfrö	NEJ
Jordnötter (<i>Arachis hypogaea</i>)	NEJ	Loppfrön (<i>Plantago ovata/psyllium</i>)	NEJ
Jordnötsolja	NEJ	Azo-färgämnen	NEJ
Sojalecitin	NEJ	Glutamat	NEJ
Sojaolja	NEJ	Paprika	NEJ
Sojaprotein	NEJ	Peppar	NEJ
Mjölksprodukter från ko	NEJ	Anisfrön	NEJ
Laktos/mjölksocker	NEJ	Dill	NEJ
Trädnötter ²	NEJ	Fänkålsfrön	NEJ
Olja från nötter	NEJ	Koriander	NEJ
Selleri	NEJ	Morot	NEJ
Senap	NEJ	Persilja	NEJ
Sesamfrö	NEJ		
Sesamolja	NEJ		
Svaveldioxid el. sulfat	NEJ		

¹ Dessa komponenter måste framgå av märkningen på färdigförpackade livsmedel (LIVS FS 2004:27)

Matkompaniet AB	HACCP produktbeskrivningar	Rutin: 1.4.2.
		Version nr 2
Giltigt fr.o.m 2016-06-16	Framtagen av: Michael Seedoff	Godkänd av: Tommy Blomqvist

Distribution: HACCP-pärm Kvalitetsansvarig

² Nötter och produkter därav, dvs mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, Queenslandnöt

Mikrobiologisk kontroll:

Mikrobiologiska standardvärden:

Mikroorganism	Max värde vid BF (log cfu/g)	Metod	Provfrekvens
Totalt antal	Negativt		2ggr/prod.tillfälle
Enterobacteriaceae	Negativt		
E.Coli	<i>Negativt</i>		
Enterococcus	<i>Negativt</i>		
Bacillus cereus	<i>Negativt</i>		
Staphylococcus aureus	<i>Negativt</i>		
Salmonella spp	<i>Negativt</i>		
Listeria monocytogenes	<i>Negativt</i>		
Cl. perfringens	Negativt		
Jäst	<10		
Mögel	<10		

GMO:

Vi intygar att inga råvaror i produkten består av, innehåller eller kommer ifrån genetiskt modifierade organismer (GMO).

Matkompaniet AB	HACCP produktbeskrivningar	Rutin: 1.4.2.
		Version nr 2
Giltigt fr.o.m 2016-06-16	Framtagen av: Michael Seedoff	Godkänd av: Tommy Blomqvist

Distribution: HACCP-pärm Kvalitetsansvarig

Näringsvärden per serveringsportion (100g)

Energi	533kcal/130kJ
Protein	0,5g
Kolhydrater	0g
varav sockerarter	0g
Fett	13,2g
varav mättat fett	2,3g
Salt	2g

Tillagning:

Färdig att konsumeras.

Nettovikt/Volym:

3100g

Avrunnen vikt:

1560g

Förvaring:

Öppnad produkt förvaras kylt i max en vecka.

Förväntad användning:

Hela befolkningen

Hållbarhet:

3år från produktionsdatum

Förpackning:

Konservburk. Sorteras som metall.

Recept:

-

Ean-kod:

7392022551114

Ursprungsland:

Spanien

Statistiskt nummer:

Matkompaniet AB	HACCP produktbeskrivningar	Rutin: 1.4.2.
		Version nr 2
Giltigt fr.o.m 2016-06-16	Framtagen av: Michael Seedoff	Godkänd av: Tommy Blomqvist

Distribution: HACCP-pärm Kvalitetsansvarig
20057000

Produktbeskrivning:

Färg/utseende: svarta oliver i skivor
 Konsistens: karaktäristisk för produkten
 Lukt: god doft, karaktäristisk för produkten, ingen främmande doft
 Smak: god smak, karaktäristisk för produkten, ingen bismak