Produktbeskrivelse

Slakter Eftedal as	Godkjent av: Daglig leder	Versjon: 1	Erstatter versjon: 18/05-2021	Side: av:	Dokumentnr: H/6.03

Trinn	Beskrivelse
Produkt navn	Vossakorv Ring
Artikkel Nr.	**10031**
GTIN	97090037510043
Ingredienser (råstoffer, ingredienser, tilsetningsstoffer)	Fårekjøtt*(51%), vann, storfekjøtt*(10%), svinekjøtt*(10%), potetmel, salt, fiber(potet, bambus, gulrot), konserveringsmiddel:(E262)(E250), naturlige aromaer, dextrose, krydder, surhetsregulerendemiddel:(E508)(E511), stabilisator:(E450)(E451), antioksidant:(E301)importert svinetarm. * opprinnelse: Norge
Opprinnelsesland råstoff	Norge
Næringsinnhold (pr 100 gram vare)	Energi:1433kJ /342 kcal, Fett:28,9 g, hvorav mettede fettsyrer:10,2 g, enumettede fettsyrer:7,3 g, flerumettede fettsyrer:8,5 g, Karbohydrater:6,9 g, hvorav sukkerarter:0,9 g, Kostfiber:0,6 g, Protein:14,1 g, Salt:1,61 g
Sensoriske karakteristikker (fast, flytende, gel, emulsjon)	Fast
Kjemiske karakteristikker	
Foredling (f.eks. varmebehandling, frysing, tørking, salting, røyking o.l., og hvilket omfang dette skal ha)	Røyking Koking
Emballering (hermetisk, vakuumert, modifisert atmosfære)	dyno beger m/gass
Ferdigprodukt (beskrivelse)	Gylden brun med lys rød/rosa kjerne synlig biter av kjøtt og fett
Nettovekt (gram)	2x5 kg i NLP185 grønn, m `forings pose
Lagrings- og distribusjonsforhold	Lagring: 0-4°C på internt kjølerom Distribusjon: 0-4°C på bil med kjølesystem.
Holdbarhetstid ("siste forbruksdato" eller "best før dato")	Kjølevare: 35 dager fra pakkedato (best før)
Mikrobiologiske farer	Mulige bakteriegrupper; E.coli, Listeria Monocytogenes, Staphylococcus Aureus, Oppvekst / tilstedeværelse av sykdomsfremkallende mikroorganismer, tilførsel a sykdomsfremkallende mikroorganismer
Mikrobiologiske krav	Staphylococcus Aureus: <100 E.coli<10 Kimtall, for kontroll av generell kvalitet.
Kjemiske farer	Lekkasje fra kjøleanlegget. Rester fra vaske– og desinfeksjonsmidler Oljelekkasje fra utstyr Kjemiske stoffer fra emballasje

Slakter Eftedal as

Fysiske farer	Deler fra utstyr i produksjon, og kniver.			
Spiseklart Ja/Nei	Nei (Må Varmebehandles)			
Allergener				
Anvendelse				
Målgruppe	Forbruker			
Tilstand ved mottak hos kunde				
GMO	Produktet er ikke fremstilt med råmaterialer som er genmodifisert.			
Næringsmiddelkategori (nummer) for det ferdige produktet	08.3.2. (Varmebehandlede kjøttprodukter)			
Tilsetningsstoffer tilsatt direkte i ferdig produkt	**Tilsetningsstoff (fullt navn og E-nummer)**	**Mengde tilsatt (mg/kg)**	**Hvilken funksjon har tilsetningsstoffet i det ferdige produktet?**	**Har tilsetningsstoffet en grenseverdi i det ferdige produktet?**
	natriumnitritt E250	34,7mg/kg	konserveringsmiddel	*80 mg/kg*
	Natriumacetat E262		konserveringsmiddel	*quantum satis*
	natriumaskorbat E301		antioksidant	*quantum satis*
	Difosfater E450	953 mg/kg	stabilisator	*5000 mg/kg*
	Trifosfater E451			
	kaliumklorid E508		surhetsregulerendemiddel	*quantum satis*
	Magnesiumklorid E511		surhetsregulerendemiddel	*quantum satis*
Sertifisering	Produsenten holder godkjenning for nedskjæring av tamme hov og klauvdyr og produksjon av kjøttprodukter fra mattilsynet.			
Sporingsinformasjon	Produktet er merket med batchnummer som må oppgis til produsent for videre sporing.			

Mål på forpakning (D-Pack)	**HØYDE**	**BREDDE**	**LENGDE**
	112mm	278mm	380mm

Pallemønster	4 kasser p. lag 24 kasser på pall	Mål T-Pack	**HØYDE**	**BREDDE**	**LENGDE**
			120	80	120

Produsentinformasjon	Slakter Eftedal AS Tjøllingveien 574, 3280 Tjodalyng 33185000 Post@slaktereftedal.no NORGE 129 EFTA
Dato: 13/10-2025	Ole Eftedal Kvalitetsleder

Slakter Eftedal AS