# Produktbeskrivelse

| Slakter Eftedal as | *Godkjent av:* | *Versjon:* | *Erstatter versjon:* | *Side: av:* | *Dokumentnr:* |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Daglig leder** | **1** | | | **H/6.03** |

| Trinn | Beskrivelse |
|---|---|
| **Produkt navn** | Stekt Ribbe M/kraft 1/1 |
| **Artikkel Nr.** | **21054** |
| **GTIN** | 97090037510548 |
| **Ingredienser** (råstoffer, ingredienser, tilsetningsstoffer) | Svin Sideflesk m/ben* (93%), vann, Stabilisator: (E451)(E450), dekstrose, antioksidant:(E301), salt, sort pepper, konserveringsmiddel:(E262), antioksidant:(E331), syreregulator:(E500), naturlige aromaer.<br>*opprinnelse: Norge |
| **Opprinnelsesland råstoff** | Norge |
| **Næringsinnhold** (pr 100 gram vare) | Energi: 1290kJ /308 kcal, Fett:29,1 g, hvorav mettede fettsyrer:10,9 g, Karbohydrater:0,7 g, hvorav sukkerarter:0,3 g, Protein:12 g, Salt:1,33 g |
| **Sensoriske karakteristikker** (fast, flytende, gel, emulsjon) | Fast/flytende |
| **Kjemiske karakteristikker** | |
| **Foredling** (f.eks. varmebehandling, frysing, tørking, salting, røyking o.l., og hvilket omfang dette skal ha) | Steking, kokt |
| **Emballering** (hermetisk, vakuumert, modifisert atmosfære) | Aluform aluform Gastronorm ½ med lokk, i kartong |
| **Ferdigprodukt** (beskrivelse) | Stekt ribbe med svor |
| **Nettovekt** (gram) | |
| **Lagrings- og distribusjonsforhold** | Lagring: -18°C eller kaldere internt fryserom<br>Distribusjon: -18°C eller kaldere på bil med frys |
| **Holdbarhetstid** ("siste forbruksdato" eller "best før dato") | 365 dager fryse vare -18°C eller kaldere (best før) |
| **Mikrobiologiske farer** | Mulige bakteriegrupper; E.coli, Listeria Monocytogenes, Staphylococcus Aureus,<br>Oppvekst / tilstedeværelse av sykdomsfremkallende mikroorganismer, tilførsel a sykdomsfremkallende mikroorganismer |
| **Mikrobiologiske krav** | Staphylococcus Aureus: <100<br>E.coli<10<br>Kimtall, for kontroll av generell kvalitet. |
| **Kjemiske farer** | Lekkasje fra kjøleanlegget.<br>Rester fra vaske– og desinfeksjonsmidler<br>Oljelekkasje fra utstyr<br>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** | | | | |
| **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?** |
| | Natriumaskorbat E301 | | antioksidant | *quantum satis* |
| | Natriumsitrat E331 | | Antioksidant | *quantum satis* |
| | Natriumacetat E 262 | | konserveringsmidler | *quantum satis* |
| | Natriumkarbonater E500 | | syreregulator | *quantum satis* |
| | Dinatriumdifosfat E450<br>Pentanatriumtrifosfat E451 | 4464mg/kg | stabilisator | 5000 mg/kg |
| **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** |
|---|---|---|---|
| | 11,20 | 27,8 | 38 |

| **Pallemønster** | | Mål T-Pack | **HØYDE** | **BREDDE** | **LENGDE** |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 120 | 80 | 120 |

| | |
|---|---|
| **Produsentinformasjon** | Slakter Eftedal AS<br>Tjøllingveien 574, 3280 Tjodalyng<br>33185000<br>Post@slaktereftedal.no<br>NORGE 129 EFTA |
| **Dato: 01/10-2025** | Ole Eftedal Kvalitetsleder |

Slakter Eftedal as