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 BIT
Artikkel Nr.	**21055**
GTIN	97090037510555
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. *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 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, 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				
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 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 Tjøllingveien 574, 3280 Tjodalyng 33185000 Post@slaktereftedal.no NORGE 129 EFTA
Dato: 01/10-2025	Ole Eftedal Kvalitetsleder

Slakter Eftedal as