

Datum	18.02.2003	Nummer: KT-S0018	Wijz. nr:
Onderwerp	Gezouten haring		Blad 1 van 2
Afdeling	Kantoor		
Opgesteld door	R.J.M. van der Drift	Handt:	
Gekeurd door	R.J.M. van der Drift	Handt:	

1. Doel

Deze specificatie beschrijft de eisen waaraan het bovengenoemde eindproduct moet voldoen en het als zodanig herkend kan worden.

2. Productbeschrijving

Zwaar gezouten haring, wel/niet geakaat, wel/niet uitgenomen

3. Samenstelling product

- grondstoffen: haring
- ingrediënten: water, zout

4. Structuur en fysisch/chemische kenmerken

Vast product, vers ingezouten.

5. Behandelingen

Verse haring, ingezouten (steuren), kaken, sorteren, uitnemen, inpakken, afwegen, afvullen met pekell

6. Onmiddellijke verpakkingen

emmers + vaten

7. Voorschriften inzake opslag en distributie

Gekoeld opslaan en distribueren bij 0 - 2°C.

8. Termijn waarin het product zijn kwaliteiten behoudt

1 jaar

9. Instructie voor het gebruik

Geen consumentenverpakking

Datum	18.02.2003	Nummer: KT-S0018	Wijz. nr:
Onderwerp	Gezouten haring		Blad 2 van 2

10. Aangeven voor welke groep consumenten het bestemd is

iedereen

11. Microbiologische en/of chemische criteria eindproduct

- aëroob kiemgetal	max.	1.000.000	KVE/g
- entero bacteriaceae	max.	1.000	KVE/g
- gisten en schimmels	max.	10.000	KVE/g
- staphylococcus aureus	max.	500	KVE/g
- psychrofiel kiemgetal	max.	100.000	KVE/g

12. Gebruikte coderingen

Weeknummer + klantcodering

13. Gewichtseenheden

Netto	Bruto
100 kg	120 kg
50 kg	60 kg
25 kg	30 kg
9 kg	11 kg
4,5 kg	5,5 kg

14. Overige vermeldingen op het etiket

Ook bij koeling beperkt houdbaar, Clupea harengus, gevangen in Nordostatlantie

15. Beschrijving Re-call procedure/systeem

Iedere verpakking wordt voorzien van een klantenmerk:

Voorbeeld: Pietersen in Hamburg = PH

Iedere verpakking wordt voorzien van een weeknummer

Bij het afroepen van de haring wordt aangegeven welke haring voor welke klant moet worden gebruikt. Hierdoor is altijd de gebruikte partij te traceren. Ook tijdens verwerking wordt het partijnummer genoteerd.