

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELBOUTJE VACUUM

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 298 Breydel – vacuum – 12 x1 stuk/karton
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelboutje – vacuum - per stuk verpakt
Product beschrijving	Met dit product wil Breydel nadrukkelijker aanwezig zijn in de markt van de geportioneerde componenten. Een Breydel boutje is eigenlijk een halve schenkel. Het grote verschil is uiteraard de portie (220g) en de eenvoud van het verbruiken. Slechts één beentje met een mooie portie kruidig vlees. Het boutje wordt met kruiden bestrooid en in de oven gebakken. Dit zorgt voor de typische kruidige Breydelsmaak. Het is een volledig ambachtelijk boutje, dat zie je en proef je. De toepassingen zijn heel divers, op de grill, barbecue, gewoon in de pan, steamer of microgolf. Met dit boutje brengt Breydel een bijzonder kwalitatief en lekker product dat ook in de grootkeuken kan gebruikt worden. Om duimen en vingers van af te likken.
Intrastat code	16024110
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	01954104740029873103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	± 0.225 kg/stuk

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Vleeswaren Antonio	
Adres	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
Tel. & fax	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
Website	www.breydel.be	
Erkenningsnummer	F850 – B850	
Certificaten	IFS certificaat	ACS certificaat
	Geldig tot: 28 augustus 2015	Geldig tot: 14 augustus 2015
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

2.2 Contactpersonen

	Directie	Commercieel	Kwaliteit	Emergency contact
Naam	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Functie	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteits-verantwoordelijke	Zaakvoerder
Tel.	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
Fax	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
E-mail	directie@breydel.be	commercieel@breydel.be	kwaliteit@breydel.be	directie@breydel.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	Land van productie	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		België	109%	109g varkensvlees voor 100g afgewerkt product
Zout		België, Nederland	2.7%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	België	<2%	
Aroma's		België	<2%	
Rookaroma		België	<2%	
Kruiden en specerijen	Bevat allergeen mosterd	België, Vietnam, Indonesië, China	<2%	
Gedroogde vruchten en groenten		België	<2%	
Kruidenextracten	Bevat allergeen selder	België	<2%	
Conserveermiddelen: E250 – E262		België, Nederland	<2%	
Anti-oxidanten: E301 – E331		België	<2%	
Smaakversterker: E635		België	<2%	
Gistextract		België	<2%	
Soja-eiwit		België	<2%	

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees; zout (2.7%); suikers (glucosestroop, dextrose); aroma's; rookaroma; kruiden & specerijen (MOSTERD); gedroogde vruchten en groenten; kruidenextracten (SELDER); antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262; smaakversterker: E635; gistextract; SOJA-eiwit. 109g varkensvlees voor 100g afgewerkt product.

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen

“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

3.5 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n° 1935/2004)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting
Glutenhoudende granen	Neen		Neen
Schaaldieren	Neen		Neen
Eieren	Neen		Neen
Vis	Neen		Neen
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Ja	Soja-eiwit	
Melk, uitgezonderd lactose	Neen		Neen
Lactose	Neen		Neen
Schaalvruchten	Neen		Neen
Selderij	Ja	Kruidenextracten	
Mosterd	Ja	Kruiden	
Sesamzaad	Neen		Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of	Neen		Neen

10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂			
Lupine	Neen		Neen
Weekdieren	Neen		Neen

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting
Rund	Neen		Neen
Varken	Ja	Varkensvlees	
Kip	Neen		Neen
Maïs	ja	Aroma (uit maltodextrine)	
Cacao	Neen		Neen
Gist	Ja	Aroma	
Peulvruchten	Ja	Kruiden	
Kaneel	Neen		Neen
Vanilline	Neen		Neen
Koriander	Ja	Kruiden	
Schermbloemigen	Ja	Kruiden	
Toegevoegde glutamaten (E620 tem E625)	Neen		Neen
Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 tem E633)	Ja	E635 (= combinatie van E627 en E631)	
Benzoaten en p-hydroxybenzoaten (E210 tem E219)	Neen		Neen
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Neen		Neen
Tartrazine (E102)	Neen		Neen
Aspartaam (E951)	Neen		Neen
Cyclamaten (E952)	Neen		Neen
Saccharine & zouten (E954)	Neen		Neen
Gallaten (E310 tot E312)	Neen		Neen
BHA of BHT (E320 en E321)	Neen		Neen

Fructose	Neen		Neen
Saccharose	Neen		Neen

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	733
	in kcal	175
Vetten	in gram	7.3
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	2.74
Koolhydraten	in gram	0.8
Waarvan suikers	In gram	0.8
Eiwitten	in gram	26.4
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.7

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		42 dagen
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28 dagen	42 dagen
Temperatuur tijdens transport	°C	0°C	7°C
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	4°C
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: DD.MM.JJ
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde	Voorbeeld: JJ.MM.DD
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Bruingebakken hammetje met beentje
Smaak	Kruidig, gebakken vlees
Geur	Kruidig, gebakken vlees
Textuur	Mals
Kleur	Roos binnen, bruingebakken aan de buitenkant

8.2 Fysische kenmerken

Eén boutje weegt ongeveer 0.225 kg/stuk. Dit is vacuum verpakt en per 12 stuks verpakt in kartonnen doosje (tarra doosje = 133g).

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging
Feder	3.6%
P-getal	2.3 %

8.4 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie		Einde houdbaarheid
	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	Max waarde (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	10 ³	10 ⁴	10 ⁶ (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	10 ²	10 ³	10 ⁷ (b)
Coagulase positieve staphylococci	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonella (op 25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	Afwezig	10 ²

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 1 000 000 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn

9. GEBRUIKSAANWIJZING

Wordt vooral warm geserveerd en dient enkel opgewarmd te worden

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 4 – 28 oktober 2014

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	