



Proef gezelligheid,
elke dag!!

PRODUCTSPECIFICATIE: BREYDELKOEK MOSTERD

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 214. Breydelkoek mosterd art 215. Breydelkoek mosterd 1kg art 216. Breydelkoek mosterd slicing
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelkoek mosterd
Product beschrijving	De Breydelkoek met mosterd is een echte specialiteit. De bereiding van dit vleesbrood gebeurt op dezelfde manier als de Breydelkoek natuur, alleen wordt mosterd toegevoegd om een extra dimensie te geven. Tegenwoordig heeft dit vleesbrood al meer dan zijn plaatsje verdiend naar het traditionele vleesbrood. Ook dik gesneden en opgewarmd absoluut een aanrader.
Intrastat code	16024919
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	art 214: 01954104740021473103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 215: 01954104740021543103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 216: 01954104740021613103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	art 214: ± 2.8 kg art 215: ± 1 kg art 216: ± 2.3 kg

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	72%	
Paneermeel	Tarwebloem, gist, zout	Frankrijk	6.5%	
Mosterd		België	5.5%	
Gelatine		België	5.5%	
Eieren		België	4%	
Zetmeel	Bevat allergeen tarwe	België Frankrijk	3.5%	
Zout		België, Nederland, Duitsland, Italië	2.2%	Uit analyse op basis van natrium
Varkensvet		België	<2%	
Voedingsvezel		België	<2%	
Kruiden & specerijen	Bevat allergeen mosterd	België, Nederland, Duitsland, Italië, Indonesië, Vietnam China Egypte	<2%	
Kruidenextracten	Bevat allergeen selder	België		
Gedroogde vruchten en groenten		België		
Smaakversterkers: E621 – E635		België, Nederland, Italië, Frankrijk	<2%	
Aroma's	soja, melk , gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, palmvet, antioxidant: E392-E330	België, Duitsland, Italië	<2%	
Rookaroma		België	<2%	
Stabilisatoren: E450 – E451 – E452		Duitsland	<2%	
Varkens eiwit		België	<2%	
Suikers	Glucosestroop, dextrose, lactose	België, Nederland	<2%	

Anti-oxidanten: E300 – E301 – E331		België China	<2%	
Conserveermiddelen: E250 – E262-E326		België, Nederland	<2%	
Geleermiddel: E407		België	<2%	
Soja-eiwit		België	<2%	
Koolzaadolie		België	<2%	
Zonnebloemolie		Nederland	<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 (72%); paneermeel (TARWE); MOSTERD (5.5%); gelatine; EIEREN; zetmeel (TARWE); zout (2.2%); voedingsvezel; suikers (glucosestroop, dextrose, lactose (MELK)); geleermiddel: E407; aroma's (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, palmvet, antioxidant: E392-E330) (SOJA, MELK); rookaroma; kruiden en specerijen; kruidenextracten (SELDER, paprika); gedroogde vruchten en groenten; antioxidant: E301-E331-E300; conserveermiddel: E250-E262-E326; smaakversterker: E635-E621; SOJA-eiwit; dierlijk eiwit; varkensvet; stabilisator: E450- E451- E452; koolzaadolie; zonnebloemolie.

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	Ja	Tarwezetmeel, paneermeel	
Schaaldieren	Neen		Neen
Eieren	Ja	Eieren	
Vis	Neen		Neen
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Ja	Aroma, soja-eiwit	
Melk, uitgezonderd lactose	Ja	Aroma	
Lactose	Ja	Aroma	
Schaalvruchten	Neen		Neen
Selderij	Ja	Kruidenextracten	
Mosterd	Ja	Mosterd, kruiden	
Sesamzaad	Neen		Neen
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen		Neen
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, varkensvet, dierlijk eiwit (varken)	
Kip	Ja	Aroma	
Maïs	Ja	Aroma	
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)	Ja	E621	
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	1023
	in kcal	246
Vetten	in gram	17.6
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	6.60
Koolhydraten	in gram	6.5
Waarvan suikers	In gram	3
Vezels	In gram	1.6
Eiwitten	in gram	14.6
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.2

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen	42 dagen	42 dagen
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28 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.JJJJ
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

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

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Ovengebakken vleesbroodje met stukjes mosterd zichtbaar
Smaak	Gebakken vlees
Geur	Gebakken vlees, zachte mosterdgeur
Textuur	Egaal, niet korrelig
Kleur	Lichtbruin met donkerbruine korst

8.2 Fysische kenmerken

art 214: Lengte $\pm$ 15.5cm – Breedte: $\pm$ 18.5cm – Hoogte: $\pm$ 10.5cm
art 215: Lengte $\pm$ 13.0cm – Breedte: $\pm$ 13.0cm – Hoogte: $\pm$ 8.0cm
art 216: Lengte $\pm$ 26.0cm – Breedte: $\pm$ 13.0cm – Hoogte: $\pm$ 8.0cm

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	0.6%
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	4%
Vleeseiwit	Minimum 8%
Collageen/eiwit	25%
Vet	35%

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 psychrotroof 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

Als charcuterie heel geliefd, ook bij kinderen. Dit vleesbrood kan ook in dikke sneden opgewarmd worden als maaltijdcomponent.

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 8 6 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	