

## PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELKOEKJE MET MOSTERD – ONDER GAS

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<b>Artikel nr. producent</b>	art 209 Breydelkoekje mosterd 8 x 300g (8 x 300g samen in bakje onder gas) art 217 Breydelkoekje mosterd 6 x 400g (6 x 400g samen in bakje onder gas)
<b>Merk</b>	Breydel
<b>Verkoopsbenaming</b>	Breydelkoek mosterd
<b>Product beschrijving</b>	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 naast het traditionele vleesbrood. Een ambachtelijk vleesbroodje, afgewogen op 300 of 400 g. Vervaardigd van de magere resten, en in de oven gebakken met een lichte toets van mosterd.
<b>Intrastat code</b>	16024919
<b>Land van herkomst</b>	België
<b>Land van oorsprong</b>	België
<b>EAN-code (128 code)</b>	art 209: 01954104740020933103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX
<b>Gemiddeld gewicht per product</b>	Zie artikel nr.: 300g of 400g

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## 2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

### 2.1 Productie & verpakking

<b>Naam</b>	Vleeswaren Antonio	
<b>Adres</b>	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
<b>Tel. &amp; fax</b>	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
<b>Website</b>	<a href="http://www.breydel.be">www.breydel.be</a>	
<b>Erkenningsnummer</b>	F850 – B850	
<b>Certificaten</b>	<b>IFS certificaat</b>	<b>ACS certificaat</b>
	Geldig tot: 28 augustus 2015	Geldig tot: 14 augustus 2015
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

### 2.2 Contactpersonen

	<b>Directie</b>	<b>Commercieel</b>	<b>Kwaliteit</b>	<b>Emergency contact</b>
<b>Naam</b>	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
<b>Functie</b>	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder
<b>Tel.</b>	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
<b>Fax</b>	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>	<a href="mailto:commercieel@breydel.be">commercieel@breydel.be</a>	<a href="mailto:kwaliteit@breydel.be">kwaliteit@breydel.be</a>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>

## 3. PRODUCTSAMENSTELLING

### 3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	Land van productie	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		België	80%	
Paneermeel	Tarwebloem, gist, zout	Frankrijk	6.5%	
Mosterd		België	4.4%	
Gelatine		België	4.4%	
Eieren		België	4%	
Zetmeel	Bevat allergeen tarwe	België Frankrijk	3.5%	
Zout		België, Nederland, Duitsland, Italië	2.4%	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	<2%	
Gedroogde vruchten en groenten		België	<2%	
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 (80%); paneermeel (TARWE); MOSTERD (4.4%); gelatine; EIEREN; zetmeel (TARWE); zout (2.4%); 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

<b>"Verpakt onder beschermende atmosfeer"</b>	Ja
<b>"met zoetstof(fen):"</b>	Neen
<b>"met suiker(s) en zoetstof(fen):"</b>	Neen
<b>"bevat een bron van fenylalanine"</b>	Neen
<b>"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"</b>	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)

<b>Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten</b>	<b>Aanwezig als ingrediënt</b>	<b>Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven</b>	<b>Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting</b>
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 <sub>2</sub>	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	
Mais	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 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	1113
	in kcal	268
Vetten	in gram	19.3
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	7.24
Koolhydraten	in gram	6.6
Waarvan suikers	In gram	3.1
Vezels	In gram	1.6
Eiwitten	in gram	16.1
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.4

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	28 dagen	28 dagen
Houdbaarheid bij levering	Dagen	14 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.DD
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

## 8. PRODUCTKENMERKEN

### 8.1 Organoleptische kenmerken

<b>Uitzicht/beschrijving</b>	Klein, rond ovengebakken vleesbroodje met zichtbare stukjes mosterd
<b>Smaak</b>	Gebakken vlees
<b>Geur</b>	Gebakken vlees, zachte mosterdgeur
<b>Textuur</b>	Egaal, niet korrelig
<b>Kleur</b>	Lichtbruin met donkerbruine korst

### 8.2 Fysische kenmerken

Gastro bakje 3 kg (:1/2 gastro): Lengte = 32 cm – Breedte = 26 cm – hoogte = 10 cm
---

### 8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup> (b)
Coagulase positieve staphylococci	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Salmonella (op 25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	Afwezig	10 <sup>2</sup>

(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 > 10<sup>7</sup> mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn

## 9. GEBRUIKSAANWIJZING

Als charcuterie heel geliefd, ook bij kinderen. Dit vleesbroodje kan ook opgewarmd worden als maaltijdcomponent.

## GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 10 – 10 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	