

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELSPEK ONTZOERD EN ONTBEEND

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 224 Breydelspek ontzwoerd en ontbeend (halve buik) art 225 Breydelspek slicing (ganse buik – 2 stuks samen gevacumeerd) art 234 Breydelspek OO ¼ art 236 Breydelspek 1/8 blokje
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelspek
Product beschrijving	Het Breydelspek OO (ontbeend, ontzwoerd) is een variant op het gewone Breydelspek. Hierbij wordt ook nog het zwoerd en het kraakbeentje verwijderd. Zo leent het zich nog beter voor toepassingen in de keuken. Dit spek weegt slechts 1,5 kg. Het Breydelspek is ideaal als ontbijtspek met roerei, in pastagerechten of salades, in gourmetschotels of op de grill, in groentenschotels of in de wok.
Intrastat code	16024919
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	art 224: 01954104740022463103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 225: 01954104740022533103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 234: 01954104740023453103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 236: 01954104740023693103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	art 224: ± 1.5 kg art 225: ± 6 kg art 234: ± 0.7 kg art 236: ± 0.4 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	Kwaliteitsverantwoordelijke	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	105%	105g varkensvlees voor 100 g afgewerkt product
Varkensvet		België		
Zout		België, Nederland, Duitsland	2.3%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	België, Duitsland	<2%	
Aroma's	zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330	België, Duitland	<2%	
Rookaroma		België	<2%	
Kruiden & specerijen	Bevat allergeen mosterd	België, Duitsland, Indonesië, Vietnam, China, Egypte	<2%	
Kruidenextracten	Bevat allergeen selder	België	<2%	
Gedroogde vruchten en groenten		België	<2%	
Conserveermiddelen: E250-E262-E326		België, Nederland	<2%	
Anti-oxidanten: E301-E331		België	<2%	
Smaakversterker: E635		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; varkensvet; zout (2.3%); suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's (zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330); kruiden & specerijen (MOSTERD); gedroogde vruchten en groenten; kruidenextracten (SELDER, paprika); antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326; smaakversterker: E635. 105 g 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	Neen		Neen
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 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	
Kip	Ja	Aroma	
Mais	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	1069
	in kcal	257
Vetten	in gram	19.0
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	7.13
Koolhydraten	in gram	0.8
Waarvan suikers	In gram	0.8
Eiwitten	in gram	20.7
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.3

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	42
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	42
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

Uitzicht/beschrijving	Gekruid, gebakken spek
Smaak	Gekruid, gebakken spek
Geur	Gekruid, gebakken spek
Textuur	Mals
Kleur	Roos met bruingebakken rand

8.2 Fysische kenmerken

art 224: Lengte = 20 cm - Breedte = 20 cm - Hoogte = 4 cm (1 halve buik)
art 225: Lengte = 40 cm – Breedte = 20 cm – Hoogte = 8 cm (ganse buik – per 2 stuks samen verpakt)
art 234: lengte = 10 cm – Breedte = 20 cm – Hoogte = 4 cm (spek ¼)
art 236: Lengte = 10 cm – Breedte = 10 cm – Hoogte = 4 cm (spek 1/8)

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 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.

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

9. GEBRUIKSAANWIJZING

Het Breydelspek ontzwoerd is ideaal als ontbijtspek met roerei, in pastagerechten of salades, in gourmetschotels of op de grill, in groentenschotels of in de wok.

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 13 – 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	