

PRODUCTFICHE



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52

E: quality@bruynkens.be

<input type="checkbox"/> Omschrijving :			
Naam product		kempisch spek	
Referentie Bruynkens	1002	V003.001	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 97%, zout, suiker, dextrose, fermenten, bewaarmiddel: E250.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Groot stuk spek.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Kant gesneden spek, droog gezouten.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	4200	min (g)	max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919010024		

<input type="checkbox"/> Afmetingen :	Lengte (mm)		Breedte (mm)		Hoogte (mm)	
	min	max	min	max	min	max

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroombiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking (snijden) / pekelen / verpakken / etiketteren / verzending
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde :			
<input type="checkbox"/> kJ	1143	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	0,8
<input type="checkbox"/> kcal	275	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	18
<input type="checkbox"/> Vet (%)	21	<input type="checkbox"/> Zout (%)	2,2
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	10	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,88
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	2	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	54
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	0,5		

Andere gegevens op aanvraag

<input type="checkbox"/> Overige fysicochemische parameters :			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	Ja
<input type="checkbox"/> a _w -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	Nee
<input type="checkbox"/> T°-behandeling		<input type="checkbox"/> Bestraling	Nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja	<input type="checkbox"/> MAP	Nee

Andere gegevens op aanvraag

PRODUCTFICHE



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52

E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Overige allergenenlijst (+ : aanwezig - : afwezig x : mogelijk residuen aanwezig)

PRODUCTFICHE

BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52

E: quality@bruynkens.be

Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD
	Streefwaarde	Maximum	Maximum
Gram negatieve aerobisch kiemgetal 22°C	30 000	300 000	1 000 000
Totaal aerobisch psychotroof kiemgetal	30 000	300 000	3 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	3 000	30 000	30 000 000
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	3 000	30 000	3 000 000
Gisten en schimmels	300	3 000	300 000
Enterobacteriaceae	500	5 000	nvt
E. Coli	50	500	500
Coagulase positieve staphylococci	100	1 000	1 000
Salmonella	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g
Listeria monocytogenes	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g

GMO verklaring :
vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)

Opslagcondities :
Temperatuur 2 - 4 °C
Andere

Houdbaarheid (dagen):
Min. na productie 56
Min. bij aanlevering 42
Na openen

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tara gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	300	200	100	12			
Secundair	krat	600	400	245	2000			
Tertiair	pallet							

Etikettering :
Opbouw lotnummer ww/dd (week van het jaar / dag van de maand)

Opmerking :
De verpakking voldoet aan de eisen van de EU 10/2011/EG, 2023/2006/EG en de EU-verordening 1935/2004, betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.