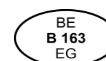


PRODUCTFICHE



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		Gekookt spek	
Referentie Bruynkens	1003	V004.001	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees (voor de bereiding van 100g van dit product werd 122g varkensvlees gebruikt), zout, suiker, dextrose, bewaarmiddel: E250.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Gekookt spek		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gekookt varkensvlees		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	1600	min (g)	1576
		max (g)	1647
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919010031		

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

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking (snijden) / pekelen / koken in kookkast / koelen / verpakken met metaaldetectie / etiketteren / verzending
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde :			
<input type="checkbox"/> kJ	1304	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	<0.5
<input type="checkbox"/> kcal	315	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	19
<input type="checkbox"/> Vet (%)	27	<input type="checkbox"/> Zout (%)	2,1
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	11	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,84
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	0,5	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	52
<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	P40	<input type="checkbox"/> Bestraling	Nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja	<input type="checkbox"/> MAP	Nee

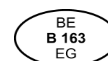
Andere gegevens op aanvraag

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)	Taragewicht (g)	Stuks	Nettogewicht forfaitair (g)	Nettogewicht individueel (g)
Primair	folie	180	190	70	12	1		
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.