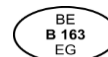


PRODUCTFICHE



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		Gezouten spek extra	
Referentie Bruynkens		1031	
		V003.002	

<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 :	Klein stuk spek.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Kant gesneden extra mager spek, droog gezouten.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	min (g)		max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919010314		

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

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	1149	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	1,2
<input type="checkbox"/> kcal	277	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	18
<input type="checkbox"/> Vet (%)	22	<input type="checkbox"/> Zout (%)	3,0
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	9,5	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	1,20
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	2,1	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	56
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	0,7		
Andere gegevens op aanvraag			

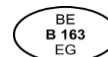
Overige fysicochemische parameters :			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	Ja
<input type="checkbox"/> a _w -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	Nee
<input type="checkbox"/> T°-behandeling		<input type="checkbox"/> Bestraling	nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie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

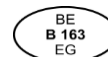
LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<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	Hazelnoten	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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"/> Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD
	Streefwaarde	Maximum	Maximum
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3 000	30 000	3 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	300	3 000	30 000 000
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	3 000	30 000	3 000 000
Sulfietreducerende clostridia	300	3 000	300 000
Gisten en schimmels	300	3 000	300 000
Enterobacteriaceae	50	500	nvt
E. Coli	< 10	50	50
Coagulase positieve Staphylococcen	300	3 000	3 000
Bacillus Cereus	300	3 000	100 000
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 max. 4 °C

Houdbaarheid (dagen):

Min. na productie	56
Min. bij aanlevering	42

<input type="checkbox"/> Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	290	200	45	22			
Secundair	krat	600	400	245	2000			
Tertiair	pallet	1200	800	150				

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.