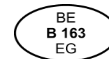




BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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		Leverworst	
Referentie Bruynkens		3050	
		V004.001	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 48%, varkenslever 36%, ui, scharrelei, zout, dextrose, specerijen, tomatenpuree, suiker, groentepoeder (ui, wortel, tomat), glucosestroop, natuurlijk aroma, antioxidant: E300; aroma, raapzaadolie, zonnebloemolie, bewaarmiddel: E250; vanillearoma. Bevat sporen van: lactose, melk, mosterd, selderij, soja, tarwe . Worstvel niet eetbaar.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250, E300		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Leverworst in natuurdarm met witte wax-omhulling.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan worsten met fijne structuur		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	1800	min (g)	max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919030503		

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in darm met metaaldetectie / koken in kookkast / koeling / waxen / koelen / verpakking / verzending
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	1120	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	<0.5
<input type="checkbox"/> kcal	270	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	14
<input type="checkbox"/> Vet (%)	22	<input type="checkbox"/> Zout (%)	2,2
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	7,9	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,88
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	2,9	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	58
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	1,2		

Andere gegevens op aanvraag

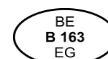
Overige fysicochemische parameters :			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	Ja
<input type="checkbox"/> a _w -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	Nee
<input type="checkbox"/> T°-behandeling	P 40	<input type="checkbox"/> Bestraling	nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja	<input type="checkbox"/> MAP	Nee

Andere gegevens op aanvraag



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



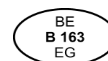
T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	<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 checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3 000	30 000	3 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	300	3 000	30 000 000
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
Sulfietreducerende clostridia	300	3 000	300 000
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 35
Min. bij aanlevering 28

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	wax	380	100	100	45	1		
Secundair	krat	600	400	245	2000	10		
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.
De vermelde sporen van allergenen zijn afkomstig van onbedoelde maar onvermijdbare kruiscontaminatie.