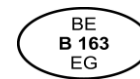




**NV VLEESWARENBEDRIJF BRUYNKENS**  
**LAMMERDRIES-ZUID 16 E**  
**2250 OLEN**



Tel: 014/22.45.52

Fax: 014/21.33.31

E-Mail: marianne@bruynkens-vlees.be

<input type="checkbox"/> Omschrijving :			
Naam product		Vogelnestje	
Referentie Bruynkens		4100	
		V001.002	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 68%, ei 27%, paneermeel ( <b>tarwe</b> ), zetmeel ( <b>tarwe</b> ), zout, specerijen, melkeiwit ( <b>lactose</b> ), dextrose, gistextract, suiker, stabilisator: E450iii; glucosestroop, antioxidant: E 300; aroma, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250; natuurlijk aroma. Bevat sporen van: mosterd, selderij, soja.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E 300, E250, E450iii		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	uitzicht vogelnestje		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gebakken gehaktproducten.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	350	min (g)	max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :			

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

<input type="checkbox"/> Fabricatieverkoop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / metaaldetectie / afvullen in potten / gekookt ei toevoegen / bakken / snelkoeling / bakken in bakoven / snelkoeling / verpakken / etiketteren / verzending
---	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde :			
<input type="checkbox"/> kcal	267	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	0,5
<input type="checkbox"/> kJ	1106	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	14,6
<input type="checkbox"/> Vet (%)	22,3	<input type="checkbox"/> Zout (%)	1,9
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	8,2	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,8
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	1,7	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	58,8
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	0,5		

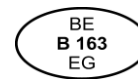
#### Andere gegevens op aanvraag

<input type="checkbox"/> Overige fysicochemische parameters :			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	
<input type="checkbox"/> a <sub>w</sub> -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	
<input type="checkbox"/> T°-behandeling	P 40	<input type="checkbox"/> Bestraling	
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	ja	<input type="checkbox"/> Begassing	ja

#### Andere gegevens op aanvraag



**NV VLEESWARENBEDRIJF BRUYNKENS**  
**LAMMERDRIES-ZUID 16 E**  
**2250 OLEN**



Tel: 014/22.45.52

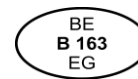
Fax: 014/21.33.31

E-Mail: marianne@bruynkens-vlees.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 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	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"/>
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**NV VLEESWARENBEDRIJF BRUYNKENS**  
**LAMMERDRIES-ZUID 16 E**  
**2250 OLEN**



Tel: 014/22.45.52

Fax: 014/21.33.31

E-Mail: marianne@bruynkens-vlees.be

<input type="checkbox"/> Overige allergenenlijst (+ : aanwezig - : afwezig x : mogelijk residuen aanwezig)
--

Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD	
	Streefwaarde	Maximum	Streefwaarde	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	5.10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Thermotolerante coliformen	< 10	10	50	10 <sup>2</sup>
Gisten en schimmels	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.
Salmonella (per 25 gram)	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.

<input type="checkbox"/> GMO verklaring :
GMO vrij

<input type="checkbox"/> Opslagcondities :	
Temperatuur	2°C - 4°C
Andere	

<input type="checkbox"/> Houdbaarheid (dagen):	
Min. na productie	28
Min. bij aanlevering	21

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie - begast	200	100	50	15	1		
Secundair	krat	300	200	100	2100	6		
Tertiair	pallet					1176		

<input type="checkbox"/> Etikettering :	
Opbouw lotnummer	ww/dd (week van het jaar / dag van de maand)

<input type="checkbox"/> Afbeelding :
---------------------------------------