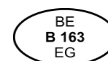




**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

**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		BBQ-worstjes 5x75g	
Referentie Bruynkens		5135	
		V002.004	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 94%, zout, specerijen, dextrose, gistextract, stabilisator: E450iii; antioxidant: E300; aroma, glucosestroop, gedroogde groenten (prei, ui), raapzaadolie, natuurdarm, bewaarmiddel: E250; rook. Bevat sporen van: <b>ei, lactose, melk, mosterd, selderij, soja, tarwe.</b>		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250, E300, E450iii		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Licht gerookte worst in natuurdarm.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan worsten met fijne structuur		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	75	min (g)	max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919051355		

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

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	1256	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	0,5
<input type="checkbox"/> kcal	303	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	14
<input type="checkbox"/> Vet (%)	27	<input type="checkbox"/> Zout (%)	1,8
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	10	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,72
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	1,8	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	56
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	0,5		

**Andere gegevens op aanvraag**

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

**Andere gegevens op aanvraag**



**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

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



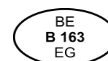
T: +32 14 22 45 52  
E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
<b>Wettelijke allergenen</b>						
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <sub>2</sub>	<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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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	Netto gewicht
							forfaitair (g)	individueel (g)
Primair	folie	205	145	40	21		375	75
Secundair	krat	600	400	245	2000	20		
Tertiair	pallet	1200	800	150	19000	400		

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.