



# PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 1/2  
Datum : 30/09/2014  
Versie : 4  
Opgemaakt door : CB

## FILET DE SAX

### 1. Algemene gegevens

Filet de sax middel	art nr 100	Filet de sax Caractell	art nr 101
GTIN – code	95410512010028	GTIN – code	95410512010127
Filet de sax Ernell	art nr 102	Filet de sax Standaard	art nr 103
GTIN – code	95410512010226	GTIN – code	95410512010325
Filet de sax zonder spek	art nr 104	Filet de sax paal	art nr 7102
GTIN – code	95410512010424	GTIN – code	95410512710225
Intrastat – nr		Bewaartemperatuur	max. 4 °C
Houdbaarheid bij levering	90 dagen		
EEG-nr	B808		
Bedrijf	ERNELL		
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE		
Tel	0032(0)3 771 47 01		
Fax	0032(0)3 771 49 86		
E-mail	kwaliteit@ernell.be		

### 2. Productomschrijving

Varkensruggen (zonder ketting) worden ingewreven met een kruidige zoutmengeling. Na rijping worden ze gevormd, gedroogd, afgewerkt en gerookt.

### 3. Ingrediëntendeclaratie

varkensvlees, zout, antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat, ascorbinezuur; dextrose, sacharose, smaakversterkers: monosodiumglutamaat, dinatriuminosinaat; glucosestroop, conserveermiddelen: kaliumnitraat, natriumnitriet; kruiden en specerijen (bevat SELDERIJ), kruiden- en specerijextracten, beukenhoutrook. 100 g product bereid uit 105 g varkensvlees.

### 4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	gehalte
Energetische waarde - kJ	497
- kcal	119
vetten (g)	2,0
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,6
koolhydraten (g)	0,6
-waarvan suikers (g)	0,4
Eiwitten (g)	24,7
Zout (g)	3,5

### 5. Verpakking

netto gewicht / 100	2 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (Lxdiam)	220 X 90	mm	aantal stuks	12	per bak
netto gewicht / 101-102-103	2,5 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (Lxdiam)	270 X 90	mm	aantal stuks	12	per bak
netto gewicht / paal	4 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (Lxdiam)	480 X 90	mm	aantal stuks	6	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



# PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

2/2

Datum :

30/09/2014

Versie :

4

Opgemaakt door :

CB

## 6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervaldag
E.coli/g	< 10	< 1000
Staphylococcus aureus/g	< 100	< 1000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 0,01 g

## 7. Allergeneninformatie : Volgens Richtlijnen 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE

product: + = bevat

- = vrij van

? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	-	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	+
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten uitgedrukt als SO <sub>2</sub> (> 10 ppm)	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren	-
<b>Andere ingrediënten en hun afgeleiden</b>					
1	Melkeiwit	-	17	Peulvruchten	+
2	Lactose	-	18	Noten	-
3	Ei	-	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	-	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	-	21	Pindaolie	-
6	Gluten	-	22	Sesam	-
7	Tarwe	-	23	Sesamololie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	+
9	Rundvlees	-	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	+	31	Koriander	-
11	Kippenvlees	-	32	Selderij	+
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Maïs	-	36	Mosterd	-
15	Cacao	-			

## 8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

## 9. Metaaldetectie

Het afgewerkt product gaat door de metaaldetector.

## 10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.