



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 1/2
Datum : 15/07/2014
Versie : 6
Opgemaakt door : CB

FILET D'ANVERS LUXE CARACTELL

1. Algemene gegevens

Filet d'Anvers Luxe 1/1	art nr 201
GTIN – code	95410512020126
Filet d'Anvers Luxe 1/2	art nr 202
GTIN – code	95410512020225
Intrastat – nr	0210 20 90
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

Volledig ontvette en mooi opgesneden rolletje van de platte bil. De zachte zouting, de rijping en het milde rookproces geven het product een geweldige smaak.

3. Ingrediëntendeclaratie

Rundvlees, zout, sacharose, glucosestroop, dextrose, smaakversterkers (monosodiumglutamaat, dinatriuminosinaat), antioxidanten (natriumascorbaat, natriumcitraat, citroenzuur), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumnitraat), natuurlijk aroma, kruiden en specerijen, KRUIDENEXTRACT (BEVAT SELDERIJ), beukenhoutrook. 100 g product bereid uit 105 g vlees.

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

parameter	gehalte
energie - kcal	109
- kJ	463
eiwit (g)	22
koolhydraten (g)	0,6
-waarvan suikers (g)	0,0
vet (g)	2
-waarvan verzadigd vet (g)	0,7
zout (g)	6,5

5. Verpakking

netto gewicht 1/1	6 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBXH)	420X140X135	mm	aantal stuks	3	per bak
netto gewicht 1/2	3 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	210X140X135	mm	aantal stuks	8	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

2/2

Datum :

15/07/2014

Versie :

6

Opgemaakt door :

CB

6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervaldag
E.coli/g	100	1000
Anaer sulfietreducerders/g	100	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 ₂ (> 10 ppm)	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren	-
Andere ingrediënten en hun afgeleiden					
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

Dit artikel wordt niet metaal gedetecteerd (gebaseerd op risicoanalyse HACCP).

10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.