

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 60101022 STRASBOURG

Omschrijving: **STRASBOURG**
Description: **PAIN DE STRASBOURG**
EAN-128: 95410910200007 Versie - version: E. 25/02/2020
Gewicht - Poids (kg): 2,20 (benaderend - approximatifs)

Producentgegevens - Identification producteur:

Tradelio Div. Vanden Borre NV Adres(se): Lindestraat 36, B 9700 Oudenaarde
Tel: +32(0)55 31 52 91 Erkenningsnummer: B209
Fax: +32(0)55 31 99 65 N° de salubrité:

Ingrediënten- en Kwiddeclaratie - Déclaration d'ingrédients et Quid (cfr FIC 1169/2011):

Ingrediënten: varkensvlees (70%), water, brood (TARWEBloem, zout, gist), EIEREN, zout, specerijen, gistextract, rietsuiker, stabilisator (E450, E451, E452), antioxidanten (E301, E331), conserveermiddelen (E250, E262). Gemaakt in Een bedrijf waar melk, noten en mosterd verwerkt worden.

Ingrédients: viande de porc (70%), eau, pain (farine de BLE, sel, levure), OEUFs, sel, épices, extrait de levure, sucre de canne, stabilisateur (E450, E451, E452), antioxygènes (E301, E331), conservateurs (E250, E262). Fabriqué dans un atelier qui utilise lait, noix et moutarde.

Chemische kenmerken (gem. waarden / 100g) - Caracteristiques chimiques (valeurs moyenne / 100g):

Vocht - Humidité:	57,0 g	Energiewaarde:	
Eiwitten - Protéines:	12,0 g	Valeur énergétique:	
Vetten - Matières grasses:	22,0 g		270 kcal
- waarvan verzadigd - dont saturés:	7,9 g		1120 kJoule
- mono-onverzadigd - mono-insaturés:	10,1 g		
- poly-onverzadigd - poly-insaturés:	3,5 g		
Koolhydraten:	6,0 g	Vocht/eiwit:	4,3 - 5,3
- waarvan suiker - dont sucres:	2,5 g	Humidité / Protéines:	
- waarvan zetmeel - dont amidon:	3,5 g	Fosfaat/eiwit:	4,1 - 5,1
Zout - Sel (natrium - sodium x 2,5):	2,5 g	Phosphates / Protéines:	
Fosfaat - Phosphates (P ₂ O ₅):	0,6 g	pH:	5,4 - 6,4
Voedingsvezels - Fibre alimentaire:	< 0,5 g	a _w (wateractiviteit):	> 0,97

Productkenmerken - Caractéristiques produit:

ontbeend met zwaard	gedroogd - séché
ontbeend, ontzwoerd	≥ 11 maanden rijping - mois affinage
ontbeend, ontvet, ontzwoerd	x ovengebakken - rôti au four
gerookt - fumée	nat. fermentatie - fermentation naturelle
wit - blanc	synthetische darm - boyau synthétique
x geroosterd - bruni	natuurdarm - boyau naturelle
x gekookt - cuit	collageendarm - boyau collagène
drooggezouten - salé sel sec	x metaaldetectie - détect. métaux (RVS)
gezouten - salé	x metaaldetectie - détect. métaux (ferro)
met handdoek - avec torchon	x metaaldetectie - détect. métaux (non-ferro)

Houdbaarheid - Conservation: 35 dagen Max. 7 °C

Verpakking - Emballage:

onder beschermende atmosfeer - sous atmosphère protectrice
x luchtledig - sous vide
x bulk per stuk - en vrac par pièce
stuks per karton - pieces par carton
stuks per E-2 bak - pces par caisse E2
kartons per pallet - cartons par palette
E2 bakken per pallet - caisses E2 par palette

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 60101022 STRASBOURG

Vanden Borre NV garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 en EG n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen
Vanden Borre NV assure que le produit est conforme aux réglementation (n° 1935/2004 & n°10/2011) aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

Bacteriologische kenmerken: Caractéristiques bactériologiques:	producten voldoen aan de richtlijnen uitgesproken door Ugent - les produits est conforme aux guidances de Ugent
---	---

GMO-status - Statut OGM (conform EG1829/2003 & 1830/2003)

-	geheel uit GGO's bestaat - contiennent des OGM
-	gedeeltelijk uit GGO's bestaat - consisten en OGM
-	met GGO's geproduceerd - sont produites à partir d'OGM
-	ingredienten bevat die daarmee zijn geproduceerd - cont. des ingrédients produits à partir d'OGM

Allergeneninformatie volgens Richtlijn 2007/68/EG en Levensmiddelendatabank (vroegere Alba) Liste d'allergènes (directive 2007/68/EG et supplémentaires)

Code	Allergeen - Allergène	Recept zonder - Recette sans	Recept met - Recette avec	Kan sporen bevatten (ongewilde kruisbesmetting) - Peut contenir des traces (contamination involontaire)	Onbekend - Inconnu
Wettelijke allergenen - Allergènes obligatoires					
1	Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut - blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)		X		
2	Schaaldieren - Crustacés	X			
3	Ei - Oeufs		X		
4	Vis - Poisson	X			
5	Aardnoten (pinda's) - Arachides	X			
6	Soja	X			
7	Melk - Lait (inclusief lactose)	X		X	
8	Noten (schaalvruchten) - Fruits à coque	X		X	
9	Selderij - Céleri	X			
10	Mosterd - Moutarde	X		X	
11	Sesamzaad - Graines de sésame	X			
12	Zwavel dioxide en sulfieten - Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg	X			
13	Lupine - Lupin	X			
14	Weekdieren - Mollusque	X			
Aanvullende allergenen - Allergènes supplémentaires					
21	Cacao	X			
22	Glutamaat - Glutamate (E620-E625)	X		X	
23	Kippenvlees - Viande de poulet	X			
24	Koriander - Coriandre	X		X	
25	Mais	X		X	
26	Peulvruchten - Légumineuses	X		X	
27	Rundvlees - Viande de boeuf	X		X	
28	Varkensvlees - Viande de porc		X		
29	Wortel - Carotte	X			