PRODUCTSPECIFICATIE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer	Artikelnaam
10100628	Rund biefstuk bavette 100g vac/20st

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2.1 Productie

Naam	**Q-Food NV**
Adres	**IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren**
Telefoon	**+32 (0) 9 340 97 00**
Fax	**+32 (0) 9 340 97 39**
Erkenningsnummer	F655
Certificaat kwaliteit	IFS versie 8 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Leveranciersgegevens

Naam	Q-Food NV
Telefoon	+32 (0) 9 340 97 00
E-mail	info@q-food.be; kwaliteit@q-food.be

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

Telefoon	+32 (0) 9 340 97 04
E-mail	info@q-food.be; kwaliteit@q-food.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Omschrijving + ingrediëntenlijst [(declaratie volgens richtlijn 2000/13/EG) + K.B. 13/09/1999 + Europese richtlijn 2003/89/CE (omgezet naar K.B. op 13/02/2005) + Europese richtlijn 2005/26/CE)]

Omschrijving:

Ingrediënten: rundvlees (100%)

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA / NEEN?	**NEE**

3.3 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens de geldende EU richtlijnen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)	JA / NEEN?	**JA**

3.4 Ingrediënten onderworpen aan bestraling (volgens de geldende EU richtlijnen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt bevat dat onderworpen werd aan bestraling	JA / NEEN?	**JA**

3.5 Contaminatie vreemde voorwerpen

Volgens onze HACCP doelstellingen zijn al onze producten vrij van vreemde voorwerpen. Om dit te bereiken ondernemen wij verschillende acties: aansturen op correct gedrag en bewustzijn van het personeel, procedure voor glasbeheer (inclusief glasinventaris en maatregelen in geval van glasbreuk), instructie messencontrole en metaaldetectie waar relevant.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE	
Glutenbevattende granen	0
tarwe	0
rogge	0
gerst	0
haver	0
spelt	0
kamut	0
Schaaldieren	0
Eieren	0
Vis	0
Aardnoten	0
Soja	0
Melk (inclusief lactose)	0
Schaalvruchten	0
amandelnoten	0
hazelnoten	0
walnoten	0
cashewnoten	0
pecannoten	0
paranoten	0
pistachenoten	0
macademianoten	0
Selderij	0
Mosterd	0
Sesamzaad	0
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO_2	0
Lupine	0
Weekdieren	0

INFO ALLERGENENLIJST

100	allergeen aanwezig
0	allergeen afwezig
1	kruiscontaminatie mogelijk

Alle producten die vallen onder de erkenningsnummers F655-H, UD655-H en B655 worden geproduceerd in een fabriek waar ook gluten, melk, ei, sesam, soja, selder en mosterd worden verwerkt.

5. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (volgens Europese richtlijnen 90/496/EEG & 2008/100/CE)

	Eenheid	GDA	Gemiddeld per 100g	GDA % per 100g
Energetische waarden	kcal	2000	**154**	**7,7%**
	kJ		**648**	
Eiwitten	g	50	**21,0**	**42,0%**
Koolhydraten	g	270	**0,8**	**0,3%**
waarvan suikers	g	90	0,0	**0,0%**
Vetten	g	70	**7,5**	**10,7%**
waarvan verzadigd	g	20	5,1	**25,5%**
Voedingsvezels	g	25	**0,0**	**0,0%**
Zout	g	6	**0,2**	**3,3%**

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	**10**	dagen
Bewaartemperatuur	**0°C - 4°C**	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	3x10^6 kve/g
E. coli	3x10^2 kve/g
S. aureus	3x10^3 kve/g
Salmonella	afwezig in 25g
L. monocytogenes	afwezig in 25g

Al onze producten voldoen aan Verordening (EG) nr. 2073/2005 en andere relevante Europese en Belgische wetgeving inzake microbiologische criteria
Voor kaas, salades, groenten, rauw gefermenteerde producten en rauw gezouten, gedroogde, gerookte producten, zie specificaties leverancier.

7. GEBRUIKSAANWIJZING

Verhitten tot in de kern voor consumptie

8. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.
De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.
Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.
Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

9. REVISIE

Opgesteld door	QAM/QC	Opmaakdatum	14 november 2025
		Versie	2025-11

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
10100628	Steak de bavette de bœuf

2. IDENTIFICATION FOURNISSEUR

2.1 Production

Nom	**Q-Food NV**
Adresse	**IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren**
Téléphone	**+32 (0) 9 340 97 00**
Fax	**+32 (0) 9 340 97 39**
N° de sanitel	F655
Certificat de qualité	IFS versie 8 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Données du fournisseur

Nom	Q-Food NV
Téléphone	+32 (0) 9 340 97 00
E-mail	info@q-food.be; kwaliteit@q-food.be

2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 04
E-mail	info@q-food.be; kwaliteit@q-food.be

3. COMPOSITION DE PRODUIT

3.1 Déscription + liste d'ingrédients [(déclaration par directive 2000/13/EG) + A.R. 13/09/1999 + directive Européenne 2003/89/CE (A.R de 13/02/2005) + directive Européenne 2005/26/CE)]

Déscription:

Ingrédients: viande de boeuf (100%)

3.2 Indications suplementaire sur l'emballage

"conditionné sous atmosphère protectrice"	OUI / NON?	**NON**

3.3 GGO'S et ingrédients provenants de GGO'S (suivant les directives Européennes)

Le fabriquant s' est porté garant qu'aucun des ingrédients du produit ne sont soumis à l' étiquetage obligatoire suivant les directive Européennes.	OUI / NON?	**OUI**

3.4 Ingrédients soumis au irradiation (suivant les directives Européennes)

Le fabriquant s' est porté garant qu'il n'y a aucun ingrédient irradié dans le produit.	OUI / NON?	**OUI**

3.5 Contamination corps étrangers

Conformément à nos objectifs HACCP, tous nos produits sont exempts de corps étrangers. Pour y parvenir, nous prenons plusieurs mesures : pilotage pour un comportement correct et une sensibilisation du personnel, procédure pour la gestion du verre (compris l'inventaire du verre et les mesures en cas de bris de verre), contrôle des couteaux d'instruction et la détection des métaux, le cas échéant.

4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

Allergènes suivant les directives Européennes 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE	
Gluten	0
blé	0
seigle	0
orge	0
avoine	0
épautre	0
kamut	0
Crustacées	0
Oeufs	0
Poisson	0
Arachide	0
Soja	0
Lait (inclu lactose)	0
Noix	0
amandes	0
noisettes	0
noix	0
noix de cajou	0
noix de pécan	0
noix du Brésil	0
pistaches	0
noix de macadamia	0
Céleri	0
Moutarde	0
Sésame	0
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 tot E227) plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimer en SO2	0
Lupine en produits au base de lupine	0
Mollusques	0

INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES	
100	allergène présent
0	allergène absent
1	présence possible par contamination croisée

Tous les produits couverts par les numéros d'agrément F655-H, UD655-H et B655 sont fabriqués dans une usine qui traite également le gluten, le lait, les œufs, le sésame, le soja, le céleri et la moutarde.

5. COMPOSITION NUTRITIONELLES (suivant les directives Européennes 90/496/EEG & 2008/100/CE)

	Unité	GDA	Moyenne par 100g	GDA % par 100g
Valeur nutritive	kcal	2000	**154**	**7,7%**
	kJ		**648**	
Protéines	g	50	**21,0**	**42,0%**
Glucides	g	270	**0,8**	**0,3%**
dont sucres	g	90	0,0	**0,0%**
Lipides	g	70	**7,5**	**10,7%**
dont saturés	g	20	5,1	**25,5%**
Fibres alimentaires	g	25	**0,0**	**0,0%**
Sel	g	6	**0,2**	**3,3%**

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	**10**	jours
Température de conservation	**0°C - 4°C**	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur maximum
Micro-organismes aérobie psychrotrophe	3x10^6 cfu/g
E. coli	3x10^2 cfu/g
S. aureus	3x10^3 cfu/g
Salmonella	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g

Tous nos produits sont conformes à la Réglementation (EG) nr, 2073/2005 et autres législations belges et européennes concernant les critères microbiologiques, Pour les fromages, salades, légumes, produits crus fermentés et salés, produits séchés, fumés, se référé aux spécifications du fournisseur.

7. CONSEIL DE PREPARATION

Echauffé à coeur avant consommation.

8. DECLARATION DE VERACITE ET CONFIDENTIALITE

Le fabriquant déclare que le produit est conforme aux législations nationales et Européennes rélevantes en matière d' hygiène, composition, additifs, contaminants, étiquetage et matériaux en contact avec le produit.
Le fabriquant est tenu à la législation rélevante en matière de responsabilité et la sécurité du produit.
Les deux parties sont responsables et se conforment à la confidentialité d'information inclue dans cette fiche technique du produit. Cette confidentialité est déja en place au moment de l'échange d'information, précédant l' approbation de la fiche technique.
Les deux parties s'engagent à exiger cette confidentialité des tierces parties externes qui sont nécessaires pour prolonger le bon fonctionnement de leurs activités. Cette exigence ne décharge pas chaque partie de ses responsabilités.

9. REVISION

Mise en page par	QAM/QC	Date	14 novembre 2025
		Version	2025-11