

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

| Artikelnummer | Artikelnaam                            |
|---------------|----------------------------------------|
| 13149181      | Rund kleinhoofd z opleg PAT DB 6kg vac |

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

### 2.1 Productie

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

### 2.2 Leveranciersgegevens

|                 |                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>     | Q-Food NV                                                                                                     |
| <b>Telefoon</b> | +32 (0) 9 340 97 00                                                                                           |
| <b>E-mail</b>   | <a href="mailto:info@q-food.be">info@q-food.be</a> ; <a href="mailto:kwiteit@q-food.be">kwiteit@q-food.be</a> |

### 2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

|                 |                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Telefoon</b> | +32 (0) 9 340 97 04                                                                                           |
| <b>E-mail</b>   | <a href="mailto:info@q-food.be">info@q-food.be</a> ; <a href="mailto:kwiteit@q-food.be">kwiteit@q-food.be</a> |

## 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 |
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227)<br>meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | 0 |
| Lupine                                                                                                       | 0 |
| Weekdieren                                                                                                   | 0 |

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.

| INFO ALLERGENENLIJST |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 100                  | allergeen aanwezig         |
| 0                    | allergeen afwezig          |
| 1                    | kruiscontaminatie mogelijk |

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

|                      | Eenheid | GDA  | Gemiddeld per 100g | GDA % per 100g |
|----------------------|---------|------|--------------------|----------------|
| Energetische waarden | kcal    | 2000 | 127                | 6,4%           |
|                      | kJ      |      | 530                |                |
| Eiwitten             | g       | 50   | 23,8               | 47,6%          |
| Koolhydraten         | g       | 270  | 0,0                | 0,0%           |
| waarvan suikers      | g       | 90   | 0,0                | 0,0%           |
| Vetten               | g       | 70   | 3,5                | 5,0%           |
| waarvan verzadigd    | g       | 20   | 0,7                | 3,5%           |
| Voedingsvezels       | g       | 25   | 0,0                | 0,0%           |
| Zout                 | g       | 6    | 0,2                | 3,0%           |

## 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 <sup>6</sup> kve/g |
| E. coli                       | 3x10 <sup>2</sup> kve/g |
| S. aureus                     | 3x10 <sup>3</sup> 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

16 november 2025

Versie

2025-11

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

| N° d'article | Nom d'article                  |
|--------------|--------------------------------|
| 13149181     | Boeuf rumsteck s dessus PAT DB |

## 2. IDENTIFICATION FOURNISSEUR

### 2.1 Production

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

### 2.2 Données du fournisseur

|                  |                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>       | Q-Food NV                                                                                                           |
| <b>Téléphone</b> | +32 (0) 9 340 97 00                                                                                                 |
| <b>E-mail</b>    | <a href="mailto:info@q-food.be">info@q-food.be</a> ; <a href="mailto:kwaliiteit@q-food.be">kwaliiteit@q-food.be</a> |

### 2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

|                   |                                                                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tel. / GSM</b> | +32 (0) 9 340 97 04                                                                                                 |
| <b>E-mail</b>     | <a href="mailto:info@q-food.be">info@q-food.be</a> ; <a href="mailto:kwaliiteit@q-food.be">kwaliiteit@q-food.be</a> |

## 3. COMPOSITION DE PRODUIT

### 3.1 Description + 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 supplémentaire sur l'emballage

|                                           |            |            |
|-------------------------------------------|------------|------------|
| "conditionné sous atmosphère protectrice" | OUI / NON? | <b>NON</b> |
|-------------------------------------------|------------|------------|

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

|                                                                                                                                                    |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Le fabricant s' est porté garant qu'aucun des ingrédients du produit ne sont soumis à l' étiquetage obligatoire suivant les directive Européennes. | OUI / NON? | <b>OUI</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|

### 3.4 Ingrédients soumis au irradiation (suivant les directives Européennes)

|                                                                                        |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Le fabricant s' est porté garant qu'il n'y a aucun ingrédient irradié dans le produit. | OUI / NON? | <b>OUI</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|

### 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 |
| <i>blé</i>                                                                                     | 0 |
| <i>seigle</i>                                                                                  | 0 |
| <i>orge</i>                                                                                    | 0 |
| <i>avoine</i>                                                                                  | 0 |
| <i>épautre</i>                                                                                 | 0 |
| <i>kamut</i>                                                                                   | 0 |
| Crustacées                                                                                     | 0 |
| Oeufs                                                                                          | 0 |
| Poisson                                                                                        | 0 |
| Arachide                                                                                       | 0 |
| Soja                                                                                           | 0 |
| Lait (inclu lactose)                                                                           | 0 |
| Noix                                                                                           | 0 |
| <i>amandes</i>                                                                                 | 0 |
| <i>noisettes</i>                                                                               | 0 |
| <i>noix</i>                                                                                    | 0 |
| <i>noix de cajou</i>                                                                           | 0 |
| <i>noix de pécan</i>                                                                           | 0 |
| <i>noix du Brésil</i>                                                                          | 0 |
| <i>pistaches</i>                                                                               | 0 |
| <i>noix de macadamia</i>                                                                       | 0 |
| Céleri                                                                                         | 0 |
| Moutarde                                                                                       | 0 |
| Sésame                                                                                         | 0 |
| Dioxyde de soufre et sulfites (E220 tot E227)<br>plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimer en SO2 | 0 |
| Lupine en produits au base de lupine                                                           | 0 |
| Mollusques                                                                                     | 0 |

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.

INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES

- 100 allergène présent
- 0 allergène absent
- 1 présence possible par contamination croisée

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 | 127              | 6,4%           |
|                     | kJ    |      | 530              |                |
| Protéines           | g     | 50   | 23,8             | 47,6%          |
| Glucides            | g     | 270  | 0,0              | 0,0%           |
| dont sucres         | g     | 90   | 0,0              | 0,0%           |
| Lipides             | g     | 70   | 3,5              | 5,0%           |
| dont saturés        | g     | 20   | 0,7              | 3,5%           |
| Fibres alimentaires | g     | 25   | 0,0              | 0,0%           |
| Sel                 | g     | 6    | 0,2              | 3,0%           |

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 aérobies 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 fabricant 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 fabricant 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 incluse dans cette fiche technique du produit. Cette confidentialité est déjà 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 prolonguer 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    | 16 novembre 2025 |
|                  |        | Version | 2025-11          |