

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<u>Artikelnummer</u>	<u>Artikelnaam</u>
14152124	Varken rib spiering Atmos

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

### 2.1 Productie

<u>Naam</u>	Q-Food NV
<u>Adres</u>	IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren
<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 00
<u>Fax</u>	+32 (0) 9 340 97 39
<u>Erkenningsnummer</u>	KF 862
<u>Certificaat kwaliteit</u>	IFS versie 6.1 (SGS-Vinçotte) - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 (Procerviq)

### 2.2 Leveranciersgegevens

<u>Naam</u>	Luc Verhulst
<u>Functie</u>	CEO
<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 20
<u>E-mail</u>	<a href="mailto:sales@q-food.be">sales@q-food.be</a>

### 2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 20
<u>E-mail</u>	<a href="mailto:kwiteit@q-food.be">kwiteit@q-food.be</a> / <a href="mailto:sales@q-food.be">sales@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]

<u>Omschrijving:</u>	
<u>Ingrediënten:</u>	varkensvlees (100%)

### 3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA / NEEN?	<b>JA</b>
--	------------	-----------

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

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

### 3.4 Ingrediënten onderworpen aan bestraling (volgens de geldende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt bevat dat onderworpen werd aan bestraling	JA / NEEN?	<b>JA</b>
---	------------	-----------

#### 4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG de Europese richtlijn 2005/26/CE	en
<b>Glutenbevattende granen</b>	0
<i>tarwe</i>	0
<i>rogge</i>	0
<i>gerst</i>	0
<i>haver</i>	0
<i>spelt</i>	0
<i>kamut</i>	0
<b>Schaaldieren</b>	0
<b>Eieren</b>	0
<b>Vis</b>	0
<b>Aardnoten</b>	0
<b>Soja</b>	0
<b>Meik (inclusief lactose)</b>	0
<b>Schaalvruchten</b>	0
<i>amandelnoten</i>	0
<i>hazelnoten</i>	0
<i>walnoten</i>	0
<i>cashewnoten</i>	0
<i>pecannoten</i>	0
<i>paranoten</i>	0
<i>pistachenoten</i>	0
<i>macademianoten</i>	0
<b>Selderij</b>	0
<b>Mosterd</b>	0
<b>Sesamzaad</b>	0
<b>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227)</b> <small>meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO<sub>2</sub></small>	0
<b>Lupine</b>	0
<b>Weekdieren</b>	0

#### 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
<b>Energetische waarden</b>	kcal	2000	<b>143</b>	<b>7,2%</b>
	kJ		<b>598</b>	
<b>Eiwitten</b>	g	50	<b>21,5</b>	<b>43,0%</b>
<b>Koolhydraten</b>	g	270	<b>0,0</b>	<b>0,0%</b>
waarvan suikers	g	90	0,0	<b>0,0%</b>
<b>Vetten</b>	g	70	<b>6,3</b>	<b>9,0%</b>
waarvan verzadigd	g	20	2,0	<b>10,0%</b>
<b>Voedingsvezels</b>	g	25		<b>0,0%</b>
<b>Zout</b>	g	6	<b>0,1</b>	<b>2,0%</b>

## 6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

### 6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	5	dagen
Bewaartemperatuur	0°C - 4°C	°C

### 6.2 Microbiologische kenmerken

	Typische waarde	Maximum waarde
<b>Aëroob psychrotroof kiemgetal</b>	5x10 <sup>5</sup> kve/g	5x10 <sup>6</sup> kve/g
<b>E. coli</b>	50 kve/g	500 kve/g
<b>S. aureus</b>	100 kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g
<b>Salmonella</b>	afwezig in 25g	afwezig in 25g
<b>L. monocytogenes</b>	afwezig in 25g	100 kve/g

## 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

25 februari 2020

Versie

1

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

<b>N° d'article</b>	<b>Nom d'article</b>
14152124	Porc côte spiringue Atmos

## 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>	KF 862
<b>Certificat de qualité</b>	IFS versie 6.1 (SGS-Vinçotte) - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 (Proceviq)

### 2.2 Données du fournisseur

<b>Nom</b>	Luc Verhulst
<b>Fonction</b>	CEO
<b>Téléphone</b>	+32 (0) 9 340 97 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:sales@q-food.be">sales@q-food.be</a>

### 2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

<b>Tel. / GSM</b>	+32 (0) 9 340 97 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:kwaliiteit@q-food.be">kwaliiteit@q-food.be</a> / <a href="mailto:sales@q-food.be">sales@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]

Description:

Ingrédients: viande de porc (100%)

### 3.2 Indications supplémentaire sur l'emballage

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

#### 4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

Allergènes suivant les directives Européennes 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE	
<b>Gluten</b>	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
<b>Crustacées</b>	0
<b>Oeufs</b>	0
<b>Poisson</b>	0
<b>Arachide</b>	0
<b>Soja</b>	0
<b>Lait (inclu lactose)</b>	0
<b>Noix</b>	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
<b>Céleri</b>	0
<b>Moutarde</b>	0
<b>Sésame</b>	0
<b>Dioxyde de soufre et sulfites (E220 tot E227)</b> <small>plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimer en SO2</small>	0
<b>Lupine en produits au base de lupine</b>	0
<b>Mollusques</b>	0

#### INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES

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

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

	Unité	GDA	Moyenne par 100g	GDA % par 100g
<b>Valeur nutritive</b>	kcal	2000	<b>143</b>	<b>7,2%</b>
	kJ		<b>598</b>	
<b>Protéines</b>	g	50	<b>21,5</b>	<b>43,0%</b>
<b>Glucides</b>	g	270	<b>0,0</b>	<b>0,0%</b>
dont sucres	g	90	0,0	<b>0,0%</b>
<b>Lipides</b>	g	70	<b>6,3</b>	<b>9,0%</b>
dont saturés	g	20	2,0	<b>10,0%</b>
<b>Fibres alimentaires</b>	g	25		<b>0,0%</b>
<b>Sel</b>	g	6	<b>0,1</b>	<b>2,0%</b>

## 6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

### 6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	5	jours
Température de conservation	0°C - 4°C	°C

### 6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur typique	Valeur maximum
Micro-organismes aérobie psychrotrophe	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g
E. coli	50 ufc/g	500 ufc/g
S. aureus	100 ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g	100 ufc/g

## 7. CONSEIL DE PREPARATION

Échauffer 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

25 february 2020

Version

1