

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer	Artikelnaam
1756006001001	Kook Soepbal gevog 3g zak/1kg DV

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2.1 Productie

Naam	De Bruycker 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	KF655
Certificaat kwaliteit	IFS - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 - BIO

2.2 Leveranciersgegevens

Naam	Ludo Calaerts
Functie	Commercieel directeur
Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 00 / +32 (0) 477 47 65 96
E-mail	sales@debruycker.net / ludo.calaerts@debruycker.net

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 00 / +32 (0) 477 47 65 96
E-mail	ludo.calaerts@debruycker.net

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: Kippenvlees en mechanisch kippenvlees zonder been (75%), water, rijstmeel, zout, kruiden (uipoeder, peper, nootmuskaat, chili), voedingsvezels (bamboe), dextrose, aroma, stabilisator (E451), emulgator (E471) .

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA / NEEN?	NEEN
--	------------	------

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?	JA
---	------------	----

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?	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	1
<i>tarwe</i>	1
<i>rogge</i>	0
<i>gerst</i>	0
<i>haver</i>	0
<i>spelt</i>	0
<i>kamut</i>	0
Schaaldieren	0
Eieren	1
Vis	0
Aardnoten	0
Soja	1
Melk (inclusief lactose)	1
Schaalvruchten	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
Selderij	0
Mosterd	0
Sesamzaad	0
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂	0
Lupine	0
Weekdieren	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
Energetische waarden	kcal	2000	230	11,5%
	kJ		955	
Eiwitten	g	50	11,2	22,4%
Koolhydraten	g	270	9,0	3,3%
waarvan suikers	g	90	0,7	0,8%
Vetten	g	70	16,3	23,3%
waarvan verzadigd	g	20	4,7	23,5%
Voedingsvezels	g	25	1,1	4,4%
Zout	g	6	2,9	48,7%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	365	dagen
Bewaartemperatuur	0000 0001	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Typische waarde	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	3x10 ³ kve/g	3x10 ⁴ kve/g
E. coli	10 kve/g	50 kve/g
S. aureus	3x10 ² kve/g	3x10 ³ kve/g
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g
L. monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g

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	28 januari 2021	Versie	2

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
1756006001001	HA 5 boul potage cuit vol 5g sg/1kg

2. IDENTIFICATION FOURNISSEUR

2.1 Production

Nom	De Bruycker 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	KF655
Certificat de qualité	IFS - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 - BIO

2.2 Données du fournisseur

Nom	Ludo Calaerts
Fonction	Directeur commercial
Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 00 / +32 (0) 477 47 65 96
E-mail	sales@debruycker.net / ludo.calaerts@debruycker.net

2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 00 / +32 (0) 477 47 65 96
E-mail	ludo.calaerts@debruycker.net

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 poulet et viande de poulet désossée mécaniquement (75%), eau, farine de riz, sel, épices (oignon en poudre, poivre, muscade, piment), fibres alimentaires (bambou), dextrose, arôme, stabilisants (E451), émulsifiant (E471) .

3.2 Indications supplémentaires sur l'emballage

"conditionné sous atmosphère protectrice"

OUI / NON?

NON

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 directives Européennes.

OUI / NON?

OUI

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?

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	1
<i>blé</i>	1
<i>seigle</i>	0
<i>orge</i>	0
<i>avoine</i>	0
<i>épautre</i>	0
<i>kamut</i>	0
Crustacées	0
Oeufs	1
Poisson	0
Arachide	0
Soja	1
Lait (inclu lactose)	1
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) 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

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	230	11,5%
	kJ		955	
Protéines	g	50	11,2	22,4%
Glucides	g	270	9,0	3,3%
dont sucres	g	90	0,7	0,8%
Lipides	g	70	16,3	23,3%
dont saturés	g	20	4,7	23,5%
Fibres alimentaires	g	25	1,1	4,4%
Sel	g	6	2,9	48,7%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	365	jours
Température de conservation	0000 0001	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur typique	Valeur maximum
Micro-organismes aérobies psychrotrophe	3x10 ³ ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g
E. coli	10 ufc/g	50 ufc/g
S. aureus	3x10 ² ufc/g	3x10 ³ ufc/g
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g	absent en 25g

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

28 januari 2021

Version

2