

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<u>Artikelnummer</u>	<u>Artikelnaam</u>
51303396	Rund tartaar italiaans 375g atm

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>	F655
<u>Certificaat kwaliteit</u>	IFS versie 7 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Leveranciersgegevens

<u>Naam</u>	Guy De Bruycker
<u>Functie</u>	CEO
<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 01 / +32 (0) 475 60 13 29
<u>E-mail</u>	guy.debruycker@q-group.be

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 20
<u>E-mail</u>	kwiteit@q-food.be / sales@qfood-debruycker.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 (65%) , water, zout, koolzaadolie, peterselie, Italiaanse KAAS (MELK , zout, STREMSSEL (ME LK)), olijfolie, look, basilicum, zongedroogde tomaten (zongedroogde tomaten, zout, glucose, E330 c itroenzuur (voedingszuur) (E330)), aardappelvlokken (gedroogde aardappel, E471 mono- en diglyceriden (emulgator) (E471), E304 ascorbylpalmitaat (antioxidant) (E304), E300 ascorbinezuur (antioxidant) (E300), E223 natriumdisulfiet (conserveermiddel) (E223), E330 citroenzuur (voedingszuur) (E330), spec erijen, natuurlijk aroma), provençalse kruiden, suiker, voedingszuur (E330, E270, E260), chilipeper , kleurstof (E160c), zwarte peper, conserveermiddel (E202), dextrose, glucosestroop, radijsextract, antioxidant (E300, E301), specerijenextract, plantaardige vezels, azijn, zuurteregelaar (E262).

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

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

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	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)	100
Schaalvruchten	0
amandelnoten	0
hazelnoten	0
walnoten	0
cashewnoten	0
pecannoten	0
paranoten	0
pistachenoten	0
macademianoten	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	224	11,2%
	kJ		940	
Eiwitten	g	50	16,8	33,6%
Koolhydraten	g	270	1,8	0,7%
waarvan suikers	g	90	0,8	0,9%
Vetten	g	70	16,0	22,9%
waarvan verzadigd	g	20	3,6	17,8%
Voedingsvezels	g	25	2,7	10,7%
Zout	g	6	1,4	22,9%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	7	dagen
Bewaartemperatuur	0°C - 4°C	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	3x10 ⁷ kve/g
E. coli	5x10 ³ kve/g
S. aureus	3x10 ³ kve/g
Salmonella	afwezig in 25g
L. monocytogenes	afwezig in 25g

7. GEBRUIKSAANWIJZING

Klaar 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

27 juni 2022

Versie

2

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
51303396	Boeuf tartare italien 375g atm

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 7 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Données du fournisseur

Nom	Guy De Bruycker
Fonction	CEO
Téléphone	+32 (0) 9 340 97 01 / +32 (0) 475 60 13 29
E-mail	guy.debruycker@q-group.be

2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 20
E-mail	kwalityteit@q-food.be / sales@qfood-debruycker.be

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 boeuf (65%) , eau, sel, huile de colza, persil, FROMAGE italien (LAIT , sel, PRESURE (LAI T)), huile d'olive, ail, basilic, tomates séchées (tomates séchées, sel, glucose, acid citrique (E3 30)), flocons de pommes de terre (pomme de terre séchée, mono- et diglycerides (E471), palmitate d'a scorbyle (E304), acide ascorbique (E300), disulfite de potassium (E223), acid citrique (E330), épice s, arômenaturel), herbes de provence, sucre, acidifiant (E330, E270, E260), piment, colorant (E160c) , poivre noir, conservateur (E202), dextrose, sirop de glucose, extrait de radis, antioxydant (E300, E301), extraits d'épices, fibres végétales, vinaigre, correcteur d'acidité (E262).

3.2 Indications supplémentaire sur l'emballage

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

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?	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		INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES
Gluten	0	
blé	0	100 allergène présent
seigle	0	0 allergène absent
orge	0	1 présence possible par contamination croisée
avoine	0	
épautre	0	
kamut	0	
Crustacées	0	
Oeufs	0	
Poisson	0	
Arachide	0	
Soja	0	
Lait (inclu lactose)	100	
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	

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	224	11,2%
	kJ		940	
Protéines	g	50	16,8	33,6%
Glucides	g	270	1,8	0,7%
dont sucres	g	90	0,8	0,9%
Lipides	g	70	16,0	22,9%
dont saturés	g	20	3,6	17,8%
Fibres alimentaires	g	25	2,7	10,7%
Sel	g	6	1,4	22,9%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	7	jours
Température de conservation	0°C - 4°C	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur maximum
Micro-organismes aérobies psychrotrophes	3x10 ⁷ cfu/g
E. coli	5x10 ³ cfu/g
S. aureus	3x10 ³ cfu/g
Salmonella	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g

7. CONSEIL DE PREPARATION

Prêt à consommer.

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

27 juin 2022

Version

2