

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<u>Artikelnummer</u>	<u>Artikelnaam</u>
54304366	Vink vark rund (vark) balans 150g BulkAt +20

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-H
<u>Certificaat kwaliteit</u>	IFS versie 7 (higher level) – 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: varkensvlees (55%), rundvlees (28%), EI, TARWEMEEL, gemodificeerd maiszetmeel, natuurlijk champi gnaronoma, zetmeel, kruiden en specerijen, KIPEI-EIWIT, conserveermiddel (E262), zuurteregelaar (E3 31, E508), vezels, varkenselwit, TARWEvezel, zout.

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	100
<i>tarwe</i>	100
<i>rogge</i>	0
<i>gerst</i>	0
<i>haver</i>	0
<i>spelt</i>	0
<i>kamut</i>	0
Schaaldieren	0
Eieren	100
Vis	0
Aardnoten	0
Soja	0
Melk (inclusief lactose)	0
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	129	6,5%
	kJ		543	
Eiwitten	g	50	16,2	32,5%
Koolhydraten	g	270	7,3	2,7%
waarvan suikers	g	90	0,4	0,4%
Vetten	g	70	4,6	6,6%
waarvan verzadigd	g	20	1,6	8,1%
Voedingsvezels	g	25	2,5	10,1%
Zout	g	6	0,2	2,8%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

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

6.2 Microbiologische kenmerken

	Waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	3x10 ⁷ kve/g
E. coli	5x10 ² kve/g
S. aureus	3x10 ³ kve/g
Salmonella	afwezig in 25g
L. monocytogenes	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

11 augustus 2021

Versie

2

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
54304366	Oiseau s tete porc boeuf bal (porc) 150g atm +20pc

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-H
Certificat de qualité	IFS versie 7 (higher level) – 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	kwaliiteit@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)]

Déscription:

Ingrédients: viande de porc (55%) , viande de boeuf (28%) , OEUF , FARINE DE BLÉ , amidon de maïs modifié, arôme naturel de champignon, amidon, épices et herbes, blanc d'OEUF, conservateur (E262), correcteur d'acidité (E331, E508), des fibres, protéines de porc, fibre de blé , sel.

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	100	100	allergène présent
<i>blé</i>	100	0	allergène absent
<i>seigle</i>	0	1	présence possible par contamination croisée
<i>orge</i>	0		
<i>avoine</i>	0		
<i>épautre</i>	0		
<i>kamut</i>	0		
Crustacées	0		
Oeufs	100		
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) 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	129	6,5%
	kJ		543	
Protéines	g	50	16,2	32,5%
Glucides	g	270	7,3	2,7%
dont sucres	g	90	0,4	0,4%
Lipides	g	70	4,6	6,6%
dont saturés	g	20	1,6	8,1%
Fibres alimentaires	g	25	2,5	10,1%
Sel	g	6	0,2	2,8%

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
Micro-organismes aérobies psychrotrophes	3x10 ⁷ cfu/g
E. coli	5x10 ² cfu/g
S. aureus	3x10 ³ cfu/g
Salmonella	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g

7. CONSEIL DE PREPARATION

Echauffé à cœur 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

11 augustus 2021

Version

2