



pure authentic **quality**  
for a healthy **life**

## PRODUCTSPECIFICATIE/ SPÉCIFICATION DE PRODUIT

RUND LAPJE TENDER GEGAARD DV - 90G/ BOEUF TRANCHE TENDRE CUIT SG - 90G

### 1. PRODUCTINFORMATIE/ INFORMATIONS PRODUIT

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTNAAM/ DÉNOMINATION PRODUIT                                                                                   | Rund lapje tender gegaard DV - 90g/ Boeuf tranche tendre cuit SG - 90g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| MERK/ MARQUE                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| REFERENTIENUMMER/ N° DE RÉFÉRENCE                                                                                   | 58303101                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| NAAM LEVERANCIER/ NOM FOURNISSEUR<br>ADRES LEVERANCIER/ ADRESSE FOURNISSEUR<br><br>TEL/ TÉL<br>FAX/ FAX<br>BTW/ TVA | Q-FOOD NV<br>IZ E17/3303 Moortelstraat 21b<br>B-9160 Lokeren<br>+32 (0)9 340 97 00<br>+32 (0)9 340 97 39<br>BE0431.890.124                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ERKENNINGNUMMERS (FAVV)/<br>NUMÉROS D'AGRÉMENT (AFSCA)                                                              | F 655: uitsnijderij vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren/<br>atelier de découpe de viande fraîche d'ongulés domestiques<br>F 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/<br>production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées<br>mécaniquement<br>B 655: vervaardiging van vleesproducten/<br>fabrication de produits à base de viande<br>UD 655: uitsnijderij van vers vlees van pluimvee, lagomorfen en wild/<br>atelier de découpe de viande de volaille, de lagomorphe et de gibier<br>UD 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/<br>production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées<br>mécaniquement<br>KF 862: koel- en vrieshuis/<br>entrepôt frigorifique |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| CERTIFICATEN KWALITEIT/<br>CERTIFICATS DE QUALITÉ                                                                   | CERTIFICATEN/<br>CERTIFICATS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BRC versie 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019,<br>ACS-039<br>BRC version 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019,<br>ACS-039                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                     | CERTIFICATIEBUREAU/<br>BUREAU<br>CERTIFICATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SGS-Vinçotte/Procerviq                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                     | SCOPE/<br>OBJECTIF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ontbenen, versnijden, verpakken en distribueren van verse karkassen van<br>slachtdieren tot verse of diepgevroren kwaliteitsvleesgrondstoffen.<br>Versnijden, verpakken en distribueren van vers vlees van slachtdieren,<br>gevogelte en wild. Vervaardigen, verpakken en distribueren van<br>vleesbereidingen, gehakt, gehaktbereidingen en vleesproducten op basis<br>van vlees van slachtdieren en gevogelte, kant- en klaargerechten op basis<br>van vlees en vis./<br>Désossage, la découpe, l'emballage et la distribution des carcasses fraîches<br>d'animaux abattus, frais ou congelés matériaux de qualité de viande crue.<br>Coupe, l'emballage et la distribution de viandes fraîches d'animaux de<br>boucherie, la volaille et le gibier. Fabrication, le conditionnement et la<br>distribution des préparations de viandes, viandes hachées, préparations de<br>viandes et produits carnés en provenance de la viande d'animaux abattus<br>et de la volaille, plats cuisinés à base de viande et de poisson. |



## 2. FOTO/ PHOTO



## 3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPECIFICATIONS DU PRODUIT

### 3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

|                     |                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEXTUUR/<br>TEXTURE |                                                                                                                   |
| KLEUR/<br>COULEUR   | vers/<br>frais                                                                                                    |
| SMAAK/<br>GOÛT      | eigen aan het product/<br>propre au produit                                                                       |
| GEUR/<br>ODEUR      | karakteristiek voor het product/<br>geen afwijkende geur<br>caractéristique de produit/<br>pas d'odeur divergente |

### 3.2. FYSISCH KENMERKEN/ASPECTS PHYSIQUES

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| TECHNISCH STUK/<br>PIÈCE TECHNIQUE |  |
| VORM/<br>FORME                     |  |
| ANDERE/<br>AUTRES                  |  |



### 3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LIJST VAN INGREDIËNTEN | rundvlees (83%), water, zout, zetmeel, voedingszuur (E332), conserveermiddel (E262), stabilisator (E450, E451), zuurteregelaar (E516, E500), glucosesiroop, antioxidant (E300, E301), plantaardige vezels, geleermiddel (E415), aroma, specerijen, smaakversterker (E621), kruiden, uien, <b>bouillonkorrel</b> (zout, <b>gehydrolyseerd plantaardig eiwit (SOJA)</b> , maltodextrine, plantaardige olie, EI), suiker, voedingsvezel (bamboe).    |
| LISTE DES INGRÉDIENTS  | viande de boeuf (83%), eau, sel, amidon, acidifiant (E332), conservateur (E262), stabilisant (E450, E451), correcteur d'acidité (E516, E500), sirop de glucose, antioxydant (E300, E301), fibres végétales, gélifiant (E415), arôme, épices, exhausteur de goût (E621), herbes, oignons, <b>grain de bouillon</b> (sel, <b>protéines végétales hydrolysées (SOYA)</b> , maltodextrine, huile végétal, OEUF), sucre, fibres alimentaires (bamboe). |

### 3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ COMPOSITION PHYSICO-CHEMIQUE (\*)

|                                 | EENHEID/ UNITÉ | GEMIDDELDE PER/ EN MOYENNE PAR 100 G |
|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| ENERGY                          | kcal           | 85,58                                |
|                                 | kJ             | 358,85                               |
| EIWITTEN/ PROTÉINES             | g              | 19,02                                |
| VET/ LIPIDES                    | g              | 0,68                                 |
| VERZADIGD VET / GRAISSE SATURÉE | g              | 0,25                                 |
| KOOLHYDRATEN/ GLUCIDES          | g              | 0,93                                 |
| SUIKERS / SUCRES                | g              | 0,33                                 |
| ZOUT / SEL                      | g              | 2,65                                 |

(\*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

(\*) Les valeurs données sont des moyennes, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

## 4. VOEDINGSVEILIGHEID/ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### 4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                                                                           | M (CFU/G)                | M (CFU/G)                | TGT-DLC (CFU/G)                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| TOTAAL AEROOB KIEMGETAL/<br>FLORÉ AÉROBIE TOTALE                          | 10 <sup>3</sup>          | 10 <sup>4</sup>          | 10 <sup>6</sup>                                            |
| PSYCHROTOFE MELKZUURBACTERIËN/<br>BACTÉRIES LACTIQUES<br>PSYCHROTROPHIQUE | <10 <sup>2</sup>         | <10 <sup>3</sup>         | <10 <sup>7</sup>                                           |
| SULFIETREDUCERENDE CLOSTRIDIA/<br>CLOSTRIDIA SULFITO-RÉDUCTEURS           | 10 <sup>2</sup>          | 10 <sup>3</sup>          | 10 <sup>5</sup>                                            |
| BACILLUS CEREUS                                                           | 10 <sup>2</sup>          | 10 <sup>3</sup>          | 10 <sup>5</sup>                                            |
| GISTEN/<br>LEVURES                                                        | 10 <sup>2</sup>          | 10 <sup>3</sup>          | 10 <sup>5</sup>                                            |
| SCHIMMELS/<br>MOISSISSURES                                                | 10 <sup>2</sup>          | 10 <sup>3</sup>          | Geen visuele schimmelgroei /<br>Pas de moisissure visuelle |
| SALMONELLA/<br>SALMONELLE                                                 | Afw. in / abs. dans 25 g | Afw. in / abs. dans 25 g | Afw. in / abs. dans 25 g                                   |
| LISTERIA MONOCYTOGENES                                                    | Afw. in / abs. dans 25 g | Afw. in / abs. dans 25 g | Afw. in / abs. dans 25 g                                   |



## 4.2. ALLERGENEN/ ALLERGÈNES

|   |    |                                                                                                                                            |                                                                                                                               |
|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - | 1  | GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTENBEVATTENDE GRANEN)                            | CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE,...) ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES                         |
| - | 2  | SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN                                                                                        | CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS                                                                                     |
| - | 3  | EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN                                                                                                    | ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS                                                                                                |
| - | 4  | VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS                                                                                                          | POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS                                                                                       |
| - | 5  | AARDNOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN AARDNOTEN (PINDA'S)                                                                                    | ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES                                                                                      |
| + | 6  | SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA                                                                                                        | SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA                                                                                               |
| - | 7  | MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)                                                                                    | LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)                                                                        |
| - | 8  | SCHAALVRUCHTEN (AMANDEN, HAZELNOTEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN) EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALVRUCHTEN | FRUITS À COQUES (AMANDES, NOIX, NOISETTES, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, PISTACHES,...) ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUES |
| - | 9  | SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ                                                                                                | CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI                                                                                           |
| - | 10 | MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD                                                                                                  | MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE                                                                                       |
| - | 11 | SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SESAMZAAD                                                                                              | GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME                                                                     |
| - | 12 | ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10 MG/KG OF 10 MG/L UITGEDRUKT ALS SO <sub>2</sub>                                | ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/LITRES EXPRIMÉES EN SO <sub>2</sub>             |
| - | 13 | LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE                                                                                                    | LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN                                                                                             |
| - | 14 | WEEKDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN WEEKDIEREN                                                                                            | MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES                                                                                   |

- = Niet aanwezig/ Pas présent      S = Sporen/ Traces de matière résiduelle      + = Aanwezig/ Présent

## 4.3. GGO AANWEZIGHEID/ PRÉSENCE D'OGM

HET PRODUCT OF ÉÉN VAN DE INGREDIËNTEN BEVAT GEEN GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN.  
LE PRODUIT OU UN DES INGRÉDIENTS NE CONTIENT PAS DE MATÉRIEL GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ.

## 5. GEBRUIK, HOUDBAARHEID EN VERPAKKING/ UTILISATION, CONSERVATION ET EMBALLAGE

### 5.1. VERPAKKINGSEENHEID/ UNITÉ D'EMBALLAGE

|                                                              |                                     |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| VERPAKKING/<br>EMBALLAGE                                     | Schaal per 12 (*)                   |
| INHOUD/<br>CONTENU                                           |                                     |
| IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/<br>IDENTIFICATION-TRAÇABILITÉ | Per lotnummer/<br>Par numéro de lot |

(\*) Atmos = verpakt onder beschermende atmosfeer / Emballé sous atmosphère protectrice

### 5.2. HOUDBAARHEID/ DATE DE CONSOMMATION

|                                                      | EENHEID/ UNITÉ |       |
|------------------------------------------------------|----------------|-------|
| NA PRODUCTIE/ APRÈS PRODUCTION                       | DAGEN/ JOURS   | 365   |
| BIJ LEVERING/ A LA LIVRAISON                         | DAGEN/ JOURS   | 320   |
| NA OPENING/ APRÈS OUVERTURE                          | DAGEN/ JOURS   | 2     |
| TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPÉRATURE À LA LIVRAISON | °C             | -18°C |
| TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE      | °C             | -18°C |



### 5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ CONSEILS D'UTILISATION

-

## 6. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID/ DÉCLARATION DE VÉRIDIQUEMENT ET DE FAMILIARITÉ

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 (CE) 2002/178 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./

LE FOURNISSEUR DÉCLARE QUE LE PRODUIT RÉPOND À LA LÉGISLATION NATIONALE ET/OU EUROPÉENNE EN VIGUEUR NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE PAR EXEMPLE L'HYGIËNE, LA COMPOSITION, LES ADDITIFS, LES CONTAMINANTS, LES ALLERGÈNES, L'ÉTIQUETAGE, LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

LE FOURNISSEUR EST TENU D'APPLIQUER LA LÉGISLATION SUR LA RESPONSABILITÉ ET LA SÉCURITÉ DU PRODUIT, COMME LE RÈGLEMENT (CE) 2002/178 ET LES AMENDEMENTS ET RÉVISIONS.

## 7. UPDATES EN BIJLAGEN/ MISES A JOUR ET ANNEXES

|                                                              |     |             |            |                    |   |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------|------------|--------------------|---|
| OPGESTELD DOOR/ ÉTABLI PAR<br>GOEDGEKEURD DOOR/ APPROUVÉ PAR | QAM | DATUM/ DATE | 31/01/2018 | VERSIE/<br>VERSION | B |
| UPDATED DOOR/ MIS À JOUR PAR                                 |     | DATUM/ DATE |            | VERSIE/<br>VERSION |   |

