

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer

58304125

Artikelnaam

Varken gebrad Fribona 50g 4x1.7kg 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	{{Erkenning}}
Certificaat kwaliteit	IFS versie 6.1 (SGS-Vincotte) - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 (Procerviq)

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:	Varkensgebrad extra, gegaard en in sneetjes van ±50g. Enkel gekruid met peper en zout(heel klassiek, traditioneel).
Ingrediënten:	Varkensgebrad extra gegaard 95%, zetmeel (rijst, tapioca), plantaardig eiwit (erwt), glucosestroop, zout, gistextract, plantaardige vezels (erwt, bamboe), kruiden, zonnebloemolie, dextrose, aroma's (bevat selderij), groentenextracten, specerijen en -extracten, antioxidant: E301 E331, verdikkingsmid del: E415, zuurteregelaar: natriumbicarbonaat.

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

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

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG de Europese richtlijn 2005/26/CE		en
Glutenbevattende granen		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
Schaaldieren		0
Eieren		0
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		1
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	132	6,6%
	kJ		552	
Eiwitten	g	50	21,8	43,6%
Koolhydraten	g	270	2,1	0,8%
waarvan suikers	g	90	0,4	0,4%
Vetten	g	70	3,9	5,6%
waarvan verzadigd	g	20	1,2	6,0%
Voedingsvezels	g	25	0,1	0,4%
Zout	g	6	0,9	15,0%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	365	dagen
Bewaartemperatuur	-18°C	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Typische waarde	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	10 ³ kve/g	10 ⁶ kve/g
E. coli	10 kve/g	50 kve/g
S. aureus	100 kve/g	10 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	3 september 2020	Versie	1

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
58304125	Roti de porc Fribona 50g 4x1.7kg SG

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	{{Erkenning}}
Certificat de qualité	IFS versie 6.1 (SGS-Vingotte) - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 (ProCerviq)

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: Rôti de porc extra, précuit et en tranches de ± 50g. Seulement épicé au poivre et au sel (très classique, traditionnel).

Ingrédients: Rôti de porc extra précuit 95%, amidon (riz, tapioca), protéines végétales (pois), sirop de glucose, sel, extrait de levure, fibres végétales (pois, bambou), herbes, huile de tournesol, dextrose, arômes (contient du céleri), extrait de légumes, épices et extraits d'épices, antioxydant: E301 E331, épa ississant: E415, régulateur d'acidité: bicarbonate de sodium.

3.2 Indications supplémentaire 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 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
--	------------	------------

4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

Allergènes suivant les directives Européennes 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE	
Gluten	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
Crustacées	0
Oeufs	0
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	1
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	132	6,6%
	kJ		552	
Protéines	g	50	21,8	43,6%
Glucides	g	270	2,1	0,8%
dont sucres	g	90	0,4	0,4%
Lipides	g	70	3,9	5,6%
dont saturés	g	20	1,2	6,0%
Fibres alimentaires	g	25	0,1	0,4%
Sel	g	6	0,9	15,0%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	365	jours
Température de conservation	-18°C	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur typique	Valeur maximum
Micro-organismes aérobies psychrotrophes	10 ³ ufc/g	10 ⁶ ufc/g
E. coli	10 ufc/g	50 ufc/g
S. aureus	100 ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g	absent in 25g

7. CONSEIL DE PREPARATION

Échauffer 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

3 september 2020

Version

1