



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

PRODUCTSPECIFICATIE/ PRODUCT SPECIFICATIONS

KIP FILET MET VEL GEG GESN - 500G/ CHICKEN FILLET CUT WITH SKIN - 500G

1. PRODUCTINFORMATIE/ PRODUCT INFORMATION

PRODUCTNAAM/ PRODUCT NAME	Kip filet met vel geg gesn - 500g/ CHICKEN FILLET CUT WITH SKIN - 500G	
MERK/ MARK		
REFERENTIENUMMER/ REFERENCE NUMBER	59299136	
NAAM LEVERANCIER/ SUPPLIER NAME	Q-FOOD NV	
ADRES LEVERANCIER/ ADDRESS SUPPLIER	IZ E17/3303 Moortelstraat 21b B-9160 Lokeren	
TEL/ PHONE	+32 (0)9 340 97 00	
FAX/ FAX	+32 (0)9 340 97 39	
BTW/ VAT	BE0431.890.124	
ERKENNINGNUMMERS (FAVV)/ APPROVAL NUMBER (FASFC)	F 655: uitsnijderij vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren/ cutting fresh meat from ungulates F 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/ manufacture of minced meat, meat preparations and mechanically separated meat B 655: vervaardiging van vleesproducten/ manufacture of meat products UD 655: uitsnijderij van vers vlees van pluimvee, lagomorfen en wild/ cutting of fresh poultrymeat, lagomorphs and wild UD 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/ manufacture of minced meat, meat preparations and mechanically separated KF 862: koel- en vrieshuis/ cool- and freeze store AER/OVL/018978 : detailhandel in levensmiddelen / retail trade in foodstuffs	
CERTIFICATEN KWALITEIT/ CERTIFICATES QUALITY	CERTIFICATEN/ CERTIFICATES	BRC versie 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 BRC version 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039
	CERTIFICATIEBUREAU/ CERTIFICATION OFFICE	SGS-Vinçotte/Procerviq
	SCOPE/ SCOPE	Ontbenen, versnijden, verpakken en distribueren van verse karkassen van slachtdieren tot verse of diepgevroren kwaliteitsvleesgrondstoffen. Versnijden, verpakken en distribueren van vers vlees van slachtdieren, gevogelte en wild. Vervaardigen, verpakken en distribueren van vleesbereidingen, gehakt, gehaktbereidingen en vleesproducten op basis van vlees van slachtdieren en gevogelte, kant- en klaargerechten op basis van vlees en vis./ Boning, cutting, packaging and distributing fresh carcasses from slaughter animals to fresh or deep-frozen quality raw meat. Cutting, packaging and distributing fresh meat from slaughtered animals, poultry and wild. Manufacture, packaging and distribution of meat preparations, minced meat, minced meat preparations and meat products based on meat from slaughtered animals and poultry, ready meals based on meat and fish.



2. FOTO/ PHOTO



3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ PRODUCT SPECIFICATIONS

TEXTUUR/ TEXTURE	
KLEUR/ COLOR	vers/ fresh
SMAAK/ TASTE	eigen aan het product/ Own to the product
GEUR/ ODOR	karakteristiek voor het product/ geen afwijkende geur Characteristic of the product / No deviating odor

3.2. FYSISCH KENMERKEN/ PHYSICAL CHARACTERISTICS

TECHNISCH STUK/ TECHNICAL PIECE	
VORM/ FORM	
ANDERE/ OTHERS	



3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGREDIENTS AND ADDITIVES

LIJST VAN INGREDIËNTEN	kippenvlees (98%), zout, kruiden en specerijen (MOSTERD) , gistextract, groenten, antiklontermiddel (E551).
INGREDIENT LIST	chicken meat (98%), salt, herbs and spices (MUSTARD) , yeast extract, vegetables, anti-caking agent (E551).

3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ PHYSICAL CHEMICAL COMPOSITION (*)

	EENHEID/ UNIT	GEMIDDELDE PER/ AVERAGE PER 100 g
ENERGY	kcal	101,32
	kJ	425,44
EIWITTEN/ PROTEINS	g	22,38
VET/ FAT	g	0,96
VERZADIGD VET/ SATURATED FAT	g	0,20
KOOLHYDRATEN/ CARBOHYDRATES	g	0,63
SUIKERS / SUGAR	g	0,59
ZOUT/ SALT	g	1,66

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

(*)The declared values are averages, which may deviate due to the natural variation of the raw materials used.

4. VOEDINGSVEILIGHEID/ NUTRITIONAL SAFETY

4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

	M (CFU/G)	M (CFU/G)	TGT-DLC (CFU/G)
TOTAAL AEROOB KIEMGETAL/ TOTAL AEROBIC GERM COUNT	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
PSYCHROTROFE MELKZUURBACTERIËN/ PSYCHROTROPHIC LACTIC ACID BACTERIA	<10 ²	<10 ³	<10 ⁷
SULFIETREDUCERENDE CLOSTRIDIA/ SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA	10 ²	10 ³	10 ⁵
BACILLUS CEREUS	10 ²	10 ³	10 ⁵
GISTEN/ YEAST	10 ²	10 ³	10 ⁵
SCHIMMELS/ FUNGI	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei / No visual fungi growth
SALMONELLA	Afw. in / abs. in 25 g	Afw. in / abs. in 25 g	Afw. in / abs. in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Afw. in / abs. in 25 g	Afw. in / abs. in 25 g	Afw. in / abs. in 25 g



4.2. ALLERGENEN/ ALLERGENS

-	1	GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTENBEVATTENDE GRANEN)	CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF
-	2	SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN	CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
-	3	EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	EGGS AND PRODUCTS THEREOF
-	4	VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS	FISH AND PRODUCTS THEREOF
-	5	AARDNOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN AARDNOTEN (PINDA'S)	PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
-	6	SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA	SOYABEANS AND PRODUCTS THEREOF
-	7	MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)	MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
-	8	SCHAALVRUCHTEN (AMANDLEN, HAZELNOTEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN) EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALVRUCHTEN	NUTS AND PRODUCTS THEREOF
-	9	SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ	CELERY AND PRODUCTS THEREOF
+	10	MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD	MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
-	11	SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SESAMZAAD	SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
-	12	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10 MG/KG OF 10 MG/L UITGEDRUKT ALS SO ₂	SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10 MG/KG
-	13	LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE	LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
-	14	WEEKDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN WEEKDIEREN	MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

- = Niet aanwezig/ Not present S = Sporen / may contain traces of + = Aanwezig/ Present

4.3. GGO AANWEZIGHEID/ GMO PRESENT

HET PRODUCT OF ÉÉN VAN DE INGREDIËNTEN BEVAT GEEN GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN.

THE PRODUCT OR ONE OF THE INGREDIENTS DOES NOT CONTAIN GENETICALLY MODIFIED INGREDIENTS.

5. GEBRUIK, HOUDBAARHEID EN VERPAKKING/ USE, SHELF LIFE AND PACKAGING

5.1. VERPAKKINGSEENHEID/ PACKAGING UNIT

VERPAKKING/ PACKAGING	Atmos (*)
INHOUD/ CONTENT	
IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/ IDENTIFICATION-TRACEABILITY	Per lotnummer/ Per lot number

(*) Atmos = verpakt onder beschermende atmosfeer / Atmos = packaged in a protective atmosphere

5.2. HOUDBAARHEID/ DURABILITY

	EENHEID/ UNIT	
NA PRODUCTIE/ AFTER PRODUCTION	DAGEN/ DAYS	14
BIJ LEVERING/ UPON DELIVERY	DAGEN/ DAYS	12
NA OPENING/ AFTER OPENING	DAGEN/ DAYS	2
TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPERATURE BY ARRIVAL	°C	0°C - 4°C
TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ STORAGE TEMPERATURE	°C	0°C - 4°C



5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ TIPS FOR USE

-

6. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID/ DECLARATION OF TRUTH FIDELITY AND CONFIDENTIALITY

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./

THE SUPPLIER DECLARES THAT THE PRODUCT COMPLIES WITH THE RELEVANT NATIONAL AND/OR EUROPEAN LEGISLATION WITH REGARD TO MORE HYGIENE, COMPOSITION, ADDITIVES, CONTAMINATIONS, LABELING AND MATERIALS IN CONTACT WITH THIS PRODUCT.

THE SUPPLIER HAS BEEN ADVISED OF THE APPLICABLE LAW (CE) 2002/178 IN RESPECT OF PRODUCT LIABILITY AND PRODUCT SAFETY.

BOTH PARTIES ARE RESPONSIBLE FOR AND CONTENT OF THE MAINTENANCE OF THE INFORMATION PROVIDED IN THIS SPECIFICATION. THIS MAINTENANCE MAY ALREADY BE EXCHANGE OF THIS INFORMATION, PREVIOUS TO THE APPROVAL OF THESE SPECIFICATIONS.

BOTH PARTIES CONNECT TO REQUIRING THE SAME MAINTAINMENT OF THIRD PARTIES WHICH HAVE TO BE INTENDED TO INTRODUCE THE GOOD OPERATION OF YOUR ACTIVITIES. THIS REQUEST DOES NOT DISCLAIM EACH PARTY OF HIS RESPONSIBILITY.

7. UPDATES EN BIJLAGEN/ UPDATES AND ATTACHMENTS

UPDATED DOOR/ UPDATED BY	QAM	DATUM/ DATE	06/03/2018	VERSIE/ VERSION	B
UPDATED DOOR/ UPDATED BY		DATUM/ DATE		VERSIE/ VERSION	

