

PRODUCTSPECIFICATIE KALFSGEHAKT

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming <sup>1</sup>	KALFSGEHAKT
Land van herkomst	België
Artikelcode Limousin	03KAGE-03KAGEFB150-03KAGEFB300-03KAGEFB450-03KAGEFB600-03KAGEFB750

2. Contactpersonen

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
Naam	Philippe Soete	Manu Vandecasteele	Philippe Soete	Veerle Nollet
Functie	Zaakvoerder	Kwaliteits- verantwoordelijke	Zaakvoerder	Zaakvoerder
Tel.	+32 (0)51 55 55 41	+32 (0)51 55 55 41	+32 (0)495 107 100	+32 (0)51 55 55 41
Fax	+32 (0)51 55 55 96	+32 (0)51 55 55 96	+32 (0)51 55 55 96	+32 (0)51 55 55 96
E-mail	<a href="mailto:info@meatier.be">info@meatier.be</a>	<a href="mailto:kwiteit@meatier.be">kwiteit@meatier.be</a>	<a href="mailto:philippe@meatier.be">philippe@meatier.be</a>	<a href="mailto:info@meatier.be">info@meatier.be</a>

3. PRODUCT

Ingrediënten: kalfsvlees (74%); varkensvlees (20%); kalfsvet (5%); E1; erwtenvezel; zout; stabilisator: E262-E331; antioxidant: E301-E300; kruiden en specerijen (MOSTERD); dextrose; voedingszuur: E330. Kan sporen bevatten van gluten, melk, ei, soja, selderij en sesam.

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	
“met zoetstof(fen):”	Neen
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en).

<sup>1</sup> Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

#### Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

#### 4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	?
Schaaldieren	-
Eieren	+
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	?
Melk, uitgezonderd lactose	?
Lactose	?
Schaalvruchten	-
Selderij	?
Mosterd	+
Sesamzaad	?
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

#### 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.

## 6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	4
Temperatuur van bewaren	°C	0	4
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij maximum 4°C		
Houdbaarheid	Diepvries goederen	1 jaar na productiedatum/inpakdatum	
	Vacuüm verpakte goederen	8 dagen na productiedatum/inpakdatum	
	Los verpakt (bakzak)	3 dagen na productiedatum/inpakdatum	
	Verpakt onder beschermde atmosfeer	5 dagen na productiedatum/inpakdatum	

### Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: JJ/MM/DD
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

### Aanduiding van de partij

Lot	Voorbeeld: XXXXXX
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

## 7. PRODUCTKENMEKREN

### Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	$5 \times 10^6$	$3 \times 10^7$
Psychotrofe melkzuurbacteriën	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$
E.coli	$5 \times 10^3$	$5 \times 10^3$
Salmonella (op 25g)	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig in 25g	$10^2$

## 8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	142
	in kJoule	599
eiwitten	in gram	21
koolhydraten	in gram	0.27
waarvan suikers	in gram	0.05
vetten	in gram	6.4
waarvan verzadigd	in gram	1.9
zoutgehalte	in gram	0.72

---

**GOEDKEURING PRODUCENT**

<b>Naam &amp; functie</b>	LIMOUSIN PUUR BV
<b>Versie &amp; datum</b>	Versie 4 – 24/04/2020

**GOEDKEURING KLANT**

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Limousin Puur bv. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord.

<b>Naam &amp; functie</b>	
<b>Datum</b>	
<b>Handtekening voor akkoord</b>	