



PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELSCHENKEL VACUUM VERPAKT

**1. PRODUCT IDENTIFICATIE**

<b>Artikel nr. producent</b>	290
<b>Merk</b>	Breydel
<b>Verkoopsbenaming</b>	Breydelschenkel
<b>Product beschrijving</b>	Dit hammetje, ook wel 'kuitenbijter' genoemd, weegt ongeveer 650 g en is op dezelfde ambachtelijke wijze vervaardigd als de Breydelham. Dit zorgt voor malse, sappige hammetjes. Eveneens bestrooid met kruiden in de oven gebakken waardoor het zich weet te onderscheiden met een zacht gekruide smaak. De schenkeltjes zijn bij ons reeds in de oven gebakken waardoor het bakverlies voor de klant dan ook heel beperkt blijft. Voor de restaurateur blijft het hammetje een traditionele hoogvlieger.
<b>Intrastat code</b>	16024110
<b>Land van herkomst</b>	België
<b>Land van oorsprong</b>	België
<b>EAN-code (128 code)</b>	01954104740029013103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX
<b>Gemiddeld gewicht per product</b>	± 650 g / stuk <b>te bestellen: per 10 stuks (= 1 karton) of per stuk</b>

# Breydel



## 2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

### 2.1 Productie & verpakking

<b>Naam</b>	Breybeau NV site Gavere	
<b>Adres</b>	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
<b>Tel. &amp; fax</b>	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
<b>Website</b>	<a href="http://www.breydel.be">www.breydel.be</a>	
<b>Erkenningsnummer</b>	F850 – B850	
<b>Certificaten</b>	<b>IFS certificaat</b>	<b>ACS certificaat</b>
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

### 2.2 Contactpersonen

	<b>Directie</b>	<b>Commercieel</b>	<b>Kwaliteit</b>	<b>Emergency contact</b>
<b>Naam</b>	Laurent Vanden Borre	Christel Bedert	Stef Van Hoecke	Ivan De Keyser
<b>Functie</b>	COO	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke	Bestuurder
<b>Tel.</b>	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
<b>Fax</b>	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:laurent.vandenborre@trade.ljo.eu">laurent.vandenborre@trade.ljo.eu</a>	<a href="mailto:commercieel@breydel.be">commercieel@breydel.be</a>	<a href="mailto:kwaliteit@breydel.be">kwaliteit@breydel.be</a>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>

# Breydel



## 3. PRODUCTSAMENSTELLING

### 3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		102%	Land van geboorte en kweek : België, Frankrijk Land van slachting: België  102 g varkensvlees voor 100 g afgewerkt product
Zout		2.2%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Rookaroma		< 2%	
Aroma's		<2%	
Kruiden en specerijen		<2%	
Conserveermiddel: E250 – E262 – E326		<2%	
Anti-oxidanten: E301 – E331		<2%	
Stabilisator E450 E451		<2%	

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

### 3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees; zout; suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326. Stabilisator E450 E451 102 g varkensvlees voor 100 g afgewerkt product.

### 3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen
“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

# Breydel



## 3.4 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)

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

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

## 4. LIJST VAN ALLERGENEN

<b>Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten</b>	<b>Aanwezig als ingrediënt</b>	<b>Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven</b>
Glutenhoudende granen	Neen	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Neen	
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Neen	
Melk, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Neen	
Sesamzaad	Neen	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

Opmerking: dit product wordt vervaardigd in een bedrijf waar tarwe, melk, ei en mosterd worden verwerkt

# Breydel

## 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

## 6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	772
	in kcal	184
Vetten	in gram	9.0
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	3.4
Koolhydraten	in gram	0.8
Waarvan suikers	In gram	0.8
Eiwitten	in gram	25
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.2

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend lab na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

## 7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

### 7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen	42	42
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	42
Temperatuur tijdens transport	°C	0°C	7°C
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	4°C
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C		

# Breydel



## 7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

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

## 7.3 Aanduiding van de partij

Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde (JJ.MM.DD)	Voorbeeld: JJ.MM.DD
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

## 8. PRODUCTKENMERKEN

### 8.1 Organoleptische kenmerken

<b>Uitzicht/beschrijving</b>	Klein, rond hammetje met been
<b>Smaak</b>	Kruidig, gebakken vlees
<b>Geur</b>	Kruidig, gebakken vlees
<b>Textuur</b>	Mals
<b>Kleur</b>	Roos vanbinnen, bruin gebakken aan de zijkant

### 8.2 Fysische kenmerken

Rond hammetje - vacuüm verpakt per stuk
---

### 8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging
Feder	3.6%
P-getal	2.3 %

# Breydel

8.4 Microbiologische kenmerken			
Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie		Einde houdbaarheid
	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	Max waarde (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (b)
Coagulase positieve staphylococci	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Gisten	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	<50	<50
Sulfiet reducerende clostridia	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Salmonella	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	Afwezig/25g	Afwezig/25g	100/g

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $3 \times 10^6$  kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat. Indien het aantal melkzuurbacteriën dus  $1-3 \times 10^6$  cfu/g of meer bedraagt, wordt het product wel als aanvaardbaar beschouwd.

(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT  $> 3 \times 10^7$  mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

## 9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelschenkel wordt vooral warm geserveerd en dient enkel opgewarmd te worden.

## GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Stef Van Hoecke – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Zie bestandnaam

## GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen naar Breybeau NV site Gavere [kwaliiteit@breydel.be](mailto:kwaliiteit@breydel.be). 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.

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	