

## Productspecificatie 351.00 (293)

**Leverancier** : De Spiegeleire nv  
: Merelstraat 7A  
: B-3950 Bocholt  
: Tel. : +32 (0)13 352.081  
: Fax. : +32 (0)13 352.090  
: E-mail.: info@ds.be  
: Website: www.despiegeleire.com



[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

**Producent/verpakker** : Ropa nv  
: Industrieterrein 1 / 9  
: I.Z. Webbekom 1041  
: B-3290 Diest  
: Tel. : +32 (0)13 352.080  
: Fax. : +32 (0)13 352.090  
: E-mail.: info@ds.be  
: Erkennings/registratienummer : BE-B448-EG

**Productnaam** : Breydel Rillettes  
(Beige/bruin rond kunststof bakje)

**Productcode** : 351.00 (293)

**Verpakking** : 293 Beige/bruin rond kunststof bakje (1,000 kg)

**Productomschrijving** : Vleeswaar

Als we het hebben over rillettes, dan gaat het over een typisch gerecht uit Frankrijk, ontstaan als een manier om vlees, veelal varkensvlees, mals te maken.

Om tot het gerecht te komen, wordt het vlees in veel vet gesmoord totdat je het volledig uit elkaar kunt trekken.

Het smoren gaat gepaard met de unieke kruidenmengeling van Breydel die zorgt voor de typische en lekkere Breydelsmaak.

Vervolgens wordt het gemengd met vet tot een smeerbaar product. Lekker op een toastje of brood met mosterd of als voorgerecht met wat groenten! Eet smakelijk!

### **Ingrediënten**

70% varkensvlees, witte wijn (sulfiet), varkensvet, vleesbouillon (water, zout, glucosestroop, rundvleesextract, natuurlijk aroma, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, zetmeel, specerijen), voedingszuur: E262, E325; nitrietpekeltzout (zout, conserveermiddel: E250), specerijen, 0,14% Breydel kruidenmengeling (kruiden en specerijen, zout, aroma, antioxidant: E301, E331; conserveermiddel: E262), knoflookpoeder, kruiden. Geproduceerd in een fabriek waar ook ei, gerst, melk, mosterd, noten, rogge, selderij, soja en tarwe verwerkt worden.

## Productspecificatie 351.00 (293)

### **Bewaarvoorschrift en houdbaarheid bij aanlevering**

Gekoeld bewaren bij max. 7°C.

Vacuüm (4 weken THT) (VA4)

: 28 dagen

Na opening beperkt houdbaar.

### Microbiologische kenmerken

Microbiologisch kenmerk	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob psychrotoof kiemgetal	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>4</sup> kve/g	< 10 <sup>6</sup> kve/g
Anaëroob psychrotoof kiemgetal	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>4</sup> kve/g	< 10 <sup>6</sup> kve/g
Enterobacteriaceae	< 50 kve/g	< 500 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>7</sup> kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g
Gisten	< 100 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>5</sup> kve/g
Coagulase positieve staphylococcen	< 10 kve/g	< 100 kve/g	< 100 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>4</sup> kve/g
Sulfietreducerende anaëroben	< 100 kve/g	< 10 <sup>3</sup> kve/g	< 10 <sup>5</sup> kve/g
Salmonella spp.	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Escherichia coli	< 500 kve/g	< 5 x 10 <sup>3</sup> kve/g	< 5 x 10 <sup>3</sup> kve/g

### Chemisch/fysische kenmerken

Chemisch/fysisch kenmerk	Waarde / 100g
Energie/100g	1.381 kJ (330 kcal)
vetten	31 g
waarvan verzadigde vetzuren	11 g
koolhydraten	1,4 g
waarvan suikers	0 g
voedingsvezels	0 g
eiwitten	11 g
zout	1,5 g

### ALBA-Info

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	01	Melk	-	
Allergeen	02	Lactose	-	
Allergeen	03	Ei	-	
Allergeen	04	Soja	-	
Allergeen	05	Gluten	-	
Allergeen	06	Tarwe	-	
Allergeen	07	Rogge	-	
Allergeen	08	Gerst	-	
Allergeen	09	Haver	-	
Allergeen	10	Spelt	-	
Allergeen	11	Kamut	-	
Allergeen	12	Schaaldieren	-	

## Productspecificatie 351.00 (293)

### ALBA-Info (vervolg)

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	13	Vis	-	
Allergeen	14	Pinda's	-	
Allergeen	15	Noten	-	
Allergeen	16	Amandelen	-	
Allergeen	17	Hazelnoten	-	
Allergeen	18	Walnoten	-	
Allergeen	19	Cashewnoten	-	
Allergeen	20	Pecannoten	-	
Allergeen	21	Paranoten	-	
Allergeen	22	Pistachenoten	-	
Allergeen	23	Macadamianoten	-	
Allergeen	24	Selderij	-	
Allergeen	25	Mosterd	-	
Allergeen	26	Sesam	-	
Allergeen	27	Sulfiet	+	< 10 ppm = '-'
Allergeen	28	Lupine	-	
Allergeen	29	Weekdieren	-	
Allergeen	30	Glutaminaat	-	
Allergeen	31	Kippenvlees	-	
Allergeen	32	Koriander	-	
Allergeen	33	Maïs	-	
Allergeen	34	Peulvruchten	-	
Allergeen	35	Rundsvlees	+	
Allergeen	36	Varkensvlees	+	
Allergeen	37	Cacao	-	
Allergeen	38	Wortel	-	
Ingrediënt	01	Melkbestanddelen	-	
Ingrediënt	02	Melkpoeder	-	
Ingrediënt	03	Soja-lecithine	-	
Ingrediënt	04	Soja-bloem	-	
Ingrediënt	05	Soja-meel	-	
Ingrediënt	06	Tarwebloem	-	
Ingrediënt	07	Tarwemeel	-	
Ingrediënt	08	Tarwezetmeel	-	
Ingrediënt	09	Paneermeel	-	
Ingrediënt	10	Eigeel	-	
Eigenschap		Doorstraald	-	

**Bekend oneigenlijk gebruik:**

De retourverpakking mag voor geen andere doeleinden worden gebruikt. Product is gebruiksklaar en mag enkel voor consumptie gebruikt worden.

**Bijkomende allergeneninformatie:**

Garneer ingrediënten kunnen sporen bevatten van glutenbevattende granen, eieren, soja, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd en sulfiet.

## Productspecificatie 351.00 (293)

### **Geldende wetgeving en normen:**

- De producten zijn conform de Europese wetgeving.
- De producten worden geproduceerd, verpakt en vervoerd volgens de HACCP-richtlijnen.
- GMO specificatie: Conform de EU-verordening 1829/2003 en 1830/2003.
- Producten voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

### **Doelgroep:**

Ondanks de vooruitstrevende technieken en de steeds strengere kwaliteitseisen die door de fabrikant worden toegepast, zijn sommige personen meer vatbaar voor voedselvergiftingen of kunnen deze ernstigere gevolgen hebben. Voor de risicogroep, waaronder jonge mensen, oudere mensen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem (YOPI) is het daarom zeer voornam de gebruiksvoorschriften strikt na te leven.

De informatie die dit document bevat is naar ons beste weten geldig en correct. Voor het samenstellen van deze gegevens, zijn we afhankelijk van informatie afkomstig van onze leveranciers. Uit de praktijk blijkt dat we hierdoor soms kleine aanpassingen moeten doen aan deze data. Voor de meest actuele informatie, mail de gewenste verpakking en patésoort door naar [info@ds.be](mailto:info@ds.be).