

Breydel



PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELHAM PASTRAMI

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Artikel nr. producent | 080 082 |
| Merk | Breydel |
| Verkoopsbenaming | 080: Breydelpastrami – gerookt 082: Breydelpastrami ½ - gerookt |
| Product beschrijving | Voor de Breydel pastrami wordt de platte bil van het varken gepekeld met de Breydelpekel en bestrooid met Pastrami kruiden. Deze wordt afgebakken in de oven en daarna gerookt. |
| Intrastat code | 16024110 |
| Land van herkomst | België |
| Land van oorsprong | België |
| EAN-code (128 code) | 0195410474000808(3103)WWWWWW(15)JJMMDD(10)XXXXXX |
| Gemiddeld gewicht per product | 080: ± 2.5 kg 082: ±1.25 kg |

Breydel



2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

| | | |
|-------------------------|--|-------------------------------------|
| Naam | Breubeau | |
| Adres | Legen Heirweg 2, 9890 Gavere | |
| Tel. & fax | Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81 | |
| Website | www.breydel.be | |
| Erkenningsnummer | F850 – B850 | |
| Certificaten | IFS certificaat | ACS certificaat |
| | Certificatieorganisme: AIB Vincotte | Certificatieorganisme: AIB Vincotte |

2.2 Contactpersonen

| | Directie | Commercieel | Kwaliteit | Emergency contact |
|----------------|--|--|--|--|
| Naam | Laurent Vanden Borre | Christel Bedert | Stef Van Hoecke | Ivan De Keyser |
| Functie | COO | Commercieel verantwoordelijke | Kwaliteitsverantwoordelijke | Bestuurder |
| Tel. | +32 9 389 69 80 | +32 9 389 69 80 | +32 9 389 69 80 | +32 477 461 985 |
| Fax | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 |
| E-mail | laurent.vandenborre.tradelio.eu | christel.bedert@tradelio.eu | kwaliiteit@breydel.be | directie@breydel.be |

Breydel



3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

| Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer) | Samenstelling van samengestelde ingrediënten | % in eindproduct | Opmerkingen |
|--|--|------------------|----------------------------------|
| Varkensvlees | | 93% | Land van oorsprong: België |
| Zout | | 2% | Uit analyse op basis van natrium |
| Suikers | Glucosestroop, dextrose | <2% | |
| Varkensgelatine | | <2% | |
| Rookaroma | | <2% | |
| Aroma's | | <2% | |
| Kruiden en specerijen | | <2% | |
| Antioxidant: E301-E331 | | <2% | |
| Conserveermiddel: E250-E262-E326 | | <2% | |
| Fosfaten 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 (93%); zout; suikers (glucosestroop, dextrose); varkensgelatine; aroma's; rookaroma; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326.

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 |



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

Breydel



4. LIJST VAN ALLERGENEN

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

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

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

Breydel



6. NUTRITIONELE GEGEVENS

| | Eenheid | Gemiddeld per 100g |
|-----------------------------|---------|--------------------|
| energetische waarden | in kJ | 557 |
| | in kcal | 133 |
| Vetten | in gram | 5.9 |
| Waarvan verzadigde vetzuren | in gram | 2.2 |
| Koolhydraten | in gram | 0.9 |
| Waarvan suikers | In gram | 0.9 |
| Eiwitten | in gram | 19 |
| Zout (Natrium x 2.5) | in gram | 2 |

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

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

Houdbaarheid

| | Eenheid | Minimum | maximum |
|--------------------------------|-----------------------------|----------|----------|
| Houdbaarheid na productie | Dagen | | 42 dagen |
| Houdbaarheid bij levering | Dagen | 28 dagen | 42 dagen |
| 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 | | |

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

Breydel



7.3 Aanduiding van de partij

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

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

| | |
|------------------------------|--|
| Uitzicht/beschrijving | Oven gebakken ham met kruiden bestrooid, gerookt |
| Smaak | Kruidig, ovengebakken, licht gerookt |
| Geur | Kruidig, ovengebakken, licht gerookt |
| Textuur | Ambachtelijk |
| Kleur | Mooi roze/lichtroze binnenin, donkerder rood aan de buitenkant, met roodkleurige kruidenmantel, onderaan met vetrandje |

8.2 Fysische kenmerken

| |
|--|
| Vacuum verpakt |
| Art. 80: Lengte= ± 23.5 cm; breedte= ± 20.5 cm ; hoogte = ± 9 cm |
| Art. 82: Lengte= ± 11.8 cm; breedte= ± 20.5 cm ; hoogte = ± 9 cm |

8.3 Fysico-chemische kenmerken

| Parameter | Maximum |
|--|-----------------|
| Na-Nitriet | 120 ppm |
| Fosfaat (als P ₂ O ₅) | 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 | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^6 (a) |
| Melkzuurbacteriën 22°C | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^7 (b) |
| Coagulase positieve staphylococci | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^3 |
| Gisten | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^5 |
| Schimmels | 3×10^2 | 3×10^3 | Geen visuele schimmelgroei |
| E. Coli | <10 | <50 | <50 |
| Sulfiet reducerende clostridia | 3×10^2 | 3×10^3 | 3×10^5 |
| Salmonella (op 25g) | Afwezig/25g | Afwezig/25g | Afwezig/25g |
| Listeria monocytogenes (op 25g) | Afwezig/25g | Afwezig/25g | 100/g |

((a)wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^6 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 Breydelpastrami kan als charcuterie gesneden worden of als ingrediënt gebruikt worden in culinaire bereidingen.

GOEDKEURING PRODUCENT

| | |
|----------------|---|
| Naam & functie | Stef Van Hoecke – kwaliteitsverantwoordelijke |
| Versie | Zie bestandsnaam |

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen naar Breybeau NV site Gavere kwaliteit@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 | |