



PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELSPEK SNEDEN

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 260
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelspek in sneden
Product beschrijving	Het Breydelspek is nog steeds het originele barbecuespek maar is intussen uitgegroeid tot vaste waarde het ganse jaar door. Het Breydelspek wordt artisanaal vervaardigd, dit wil zeggen dat het Breydelspek voldoet aan alle wettelijk ambachtelijke normen. Buiken worden met respect voor de rijpingstijd in een marinade gelegd. Nadien worden zij bestrooid met kruiden en in de oven gebakken. Het Breydelspek biedt verrassend veel mogelijkheden voor culinaire toepassingen.
Intrastat code	16024919
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	Art 260: 01954104740026043103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	225gr



2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Breybeau NV site Gavere	
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	Kwaliteits-verantwoordelijke	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	kwiteit@breydel.be	directie@breydel.be



3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		105%	105g varkensvlees voor 100 g afgewerkt product
Varkensvet			
Zout		1.8%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Aroma's		<2%	
Rookaroma		<2%	
Kruiden & specerijen		<2%	
Conserveermiddelen: 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; varkensvet; zout; suikers (glucosesiroop; dextrose); rookaroma; aroma's; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326; stabilisator E450-E451. 105g varkensvlees voor 100g afgewerkt product.

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Ja
"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

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, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Neen	
Sesamzaad	Neen	
Zwaveldioxide 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

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	1055
	in kcal	254
Vetten	in gram	19
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	7.1
Koolhydraten	in gram	0.7
Waarvan suikers	In gram	0.7
Eiwitten	in gram	20
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	1.8

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

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		14
Houdbaarheid bij levering	Dagen	10	14
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	

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	Gekruid, gebakken spek - voorgesneden in dunne of dikke sneden
Smaak	Gekruid, gebakken spek
Geur	Gekruid, gebakken spek
Textuur	Mals
Kleur	Roos met bruine gebakken rand

8.2 Fysische kenmerken

Verpakking: Lengte = 23 cm - Breedte = 19 cm - Hoogte = 1 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 %



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 psychrotoof 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

Het Breydelspek kan koud als charcuterie of tapas gebruikt worden. Warm in allerlei schotels en bereidingen, op de barbecue, ...

GOEDKEURING PRODUCENT

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

GOEDKEURING KLANT

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

