

Breydel



PRODUCTSPECIFICATIE: BREYDELVLEESBROOD MET MOSTERD 125G DELHAIZE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	172
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelvleesbrood met mosterd 125g e
Product beschrijving	Het Breydelvleesbrood met mosterd is een echte specialiteit. De bereiding van dit vleesbrood gebeurt op dezelfde manier als het vleesbrood natuur, alleen wordt mosterd toegevoegd om een extra dimensie te geven. Tegenwoordig heeft dit vleesbrood al meer dan zijn plaatsje verdiend naar het traditionele vleesbrood. Ook dik gesneden en opgewarmd absoluut een aanrader.
Intrastat code	16024919
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code	5410474001727
Gewicht per product	125g e

Breydel

★★★★★

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Bauwens (erkenning: B45)	
Adres	Breybeau NV site Gavere, 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		72%	Land van geboorte en kweek : België, Frankrijk Land van slachting: België
Paneermeel	Bevat allergeen tarwe	6.5%	
Mosterd		5.2%	
Eieren		3.9%	
Zout		2.0%	Uit analyse op basis van natrium
Zetmeel	Bevat allergeen tarwe	<2%	
Voedingsvezel		<2%	
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Gelatine		<2%	
Aroma's		<2%	
Rookaroma		<2%	
Kruiden & specerijen		<2%	
Geleermiddel: E407		<2%	
Antioxidanten: E300 – E301 – E331		<2%	
Conserveermiddelen: E250 – E262-E326		<2%	
Dierlijk eiwit	Van varken	<2%	
Stabilisatoren: E450 – E451		<2%	
Koolzaadolie		<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 (72%); paneermeel (TARWE); MOSTERD (5,2%); EIEREN; zout; zetmeel (TARWE); voedingsvezel; suikers (glucosestroop, dextrose); gelatine; aroma's; rookaroma; kruiden en specerijen; geleermiddel: E407; antioxidant: E301-E331-E300; conserveermiddel: E250-E262-E326; dierlijk eiwit; stabilisator: E450- E451, koolzaadolie.

Breydel



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

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	Ja	Tarwezetmeel, paneermeel
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Ja	Eieren
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Neen	
Melk, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Ja	Mosterd
Sesamzaad	Neen	
Zwavel dioxide 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	1043
	in kcal	251
Vetten	in gram	18
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	6.8
Koolhydraten	in gram	6.5
Waarvan suikers	In gram	1.0
Vezels	In gram	1.5
Eiwitten	in gram	15
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.0

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid bij levering	Dagen	21	26
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/JJ (dag/maand/jaar)
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

Breydel



7.3 Aanduiding van de partij

Lot = jaartal (bv. 20 = jaar 2020) + dagnummer in het jaar (vb. 24)	Voorbeeld: JJXXXXX
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Ovengebakken vleesbrood met stukjes mosterd zichtbaar
Smaak	Gebakken vlees
Geur	Gebakken vlees, zachte mosterdgeur
Textuur	Egaal, niet korrelig
Kleur	Lichtbruin met donkerbruine korst

8.2 Fysische kenmerken

Lengte= ± 22.8 cm; breedte= ± 19.2 cm ; hoogte = ± 10 cm - Verpakt onder beschermde atmosfeer

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	0.6%
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	4%
Vleeseiwit	Minimum 8%
Collageen/eiwit	25%
Vet	35%

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	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	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

Als charcuterie heel geliefd, ook bij kinderen.

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 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	

Breydel

The logo for Breydel features the brand name in a red, gothic-style font. Below the name are five red stars arranged in a slightly curved line.