

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 850
Productnaam / Nom Produit	Breydelvleesbrood crispy ajuin / <i>Pain de viande Breydel crispy oignon</i>
Andere benamingen / Autres Noms	/
Artikelnummer / Numéro d'article	648178: 8*300g 648179: 6*110g
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Variabel / Poids variable
Productbeschrijving / Description Produit	/
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: Varkensvlees 80%, crispy ajuin 8,5% (uien, palmolie, TARWEBloem, zout), paneermeel (TARWEBloem, zout, gist), EIEREN, zout, natuurlijk in natrium verlaagd zeezout, zetmeel (o.a. TARWE), bamboevezels, specerijen, kruiden, dextrose, ajuin, glucosestroop, (natuurlijke) aroma's, rookaroma, dierlijk eiwit (rund), verdikkingsmiddel: E415, stabilisator: E451-E450, antioxidant: E300-E301, bewaarmiddel: E250-E262, zuurteregelaars: E500-E331-E326, koolzaadolie. <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i>
Français	Ingrédients: Viande de porc 80%, crispy oignon 8,5% (oignons, huile de palme, farine de BLÉ, sel), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), ŒUFS, sel, sel marin naturellement pauvre en sodium, amidon (e.a. de BLÉ), fibres de bambou, épices, herbes aromatiques, dextrose, oignons, sirop de glucose, arômes (naturels), arôme de fumée, protéines animales (bœuf), épaississant: E415, stabilisant: E451-E450, antioxydant: E300-E301, conservateur: E250-E262, régulateurs d'acidité: E500-E331-E326, huile de colza. <i>Produit dans une entreprise où des gluten, œufs, lait, noix et moutarde sont présents</i>
Deutsch	Zutaten: Schweinefleisch 80%, crispy Zwiebeln 8,5% (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENmehl, Salz), Paniermehl (WEIZENmehl, Salz, Hefe), EIER, Salz, natürlich natriumreduziertes Meersalz, Stärke (u. a. WEIZEN), Bambusfasern, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Zwiebeln, Glukosesirup, (natürliche) Aromen, Raucharoma, tierisches Eiweiß (Rind), Verdickungsmittel: E415, Stabilisator: E451-E450, Antioxidationsmittel: E300-E301, Konservierungsmittel: E250-E262, Säureregulatoren: E500-E331-E326, Rapsöl. <i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Milchprodukte, Nüsse und Senf verarbeitet werden</i>

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation		Koel bewaren, max. 4°C Garder en fraîcheur, max. 4°C
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé)	Vacuüm:	NVT
	Gas (CO ₂ /N ₂):	14 dagen
Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage		NVT

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

via ☒ berekening / ☐ analyse
Par ☒ Calcul / ☐ analyse

	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	1336 319	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	12.7	g
Vetten / Matière grasse / Fett	25.1	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	10.1	g
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	9.1	g
- waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	1.3	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	1.2	g
Zout / Sel (calcul, chloriden-chlorides) / Salz	1.8	g
Natrium / Sodium / Natrium	0.7	g

4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont pas irradiés.
Metaaldetectie / détection de métaux	Ja Oui
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques

Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting

Parameters / Paramètres	Dag 0 / Jour 0	Einde TGT / Fin
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal / Germes totaux aérobies	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies	10^4	10^6
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur	10^3	10^5
Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique	10^3	10^7
Gisten / Levures	10^3	10^5
Schimmels / Moisissures	10^3	10^3
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10^2	n.v.t.
E. coli / E. coli	10	10
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10^2	10^2
Bacillus cereus / Bacillus cereus	10^3	$10^4 - 10^5$ (h)
Campylobacter spp (g) / Campylobacter spp (g)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Salmonella spp (*) / Salmonella spp (*)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	afw. in 25 g	10^2

Bron : Microbiologische richtwaarden Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

- (a): Wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
Lorsque le nombre des bactéries aérobies psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif de 10^6 /g, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que bactéries lactiques (homofermentative)
- (b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt
Analyser seulement si emballés sans oxygène
- (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10^7 /g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a des anomalies sensorielles inacceptables
- (g): Enkel te bepalen in bedrijven waar ook rauw gevogelte verwerkt wordt
Seulement dans les entreprises où la volaille crue est traitée
- (h) : 10^5 kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
 10^5 kve/g seulement s'il concerne *B. cereus* psychrotrophe avec moins de potentiel en tant que substance intoxicante

Opgelet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Attention : La bactériologie peut seulement être garantie quand les renseignements de conservations sont respectés.

6. Allergeen informatie		Conform EG2003/89 en EG2006/142	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise	
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	X	X	
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	–	–	
Eieren / Oeufs	X	X	
Vis / Poisson	–	–	
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	–	–	
Soja / Soja	–	–	
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	–	X	
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>)	–	X	
Selderij / Célerie	–	-	
Mosterd / Moutarde	–	X	
Sesam / Graines de sésame	–	–	
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg)	–	–	
Lupine / Lupin	–	–	
Weekdieren / Mollusque	–	–	
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625)	–	-	

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et informatif, pas lié

7. Contactgegevens / Contact
Breybeau NV Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be

8. Revisielog / journal de révision
25/08/2025: Update specificatie + Nieuwe lay-out specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens