

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELVLEESBROOD MET KAAS- 300g - VACUUM

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 202
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelvleesbrood met kaas
Product beschrijving	Met deze variant op het succesvolle Breydelvleesbrood met mosterd komt Breydel tegemoet aan de vraag van klanten. Het Breydelvleesbroodje met kaas weegt 300 g en heeft een heel ambachtelijke uitstraling. Er is lang gezocht naar een goede smaakcombinatie tussen de kaas en het ovengebakken vleesbroodje en het resultaat mag er zijn. In blokjes gesneden als borrelhapje of in sneetjes voor charcuterie, een lekkernij. Nog beter misschien en zeker een bijkomende troef is dat dit Breydelvleesbroodje met kaas kan opgewarmd worden. In zijn geheel of in dikke sneden. De kaas smelt in het vlees en dit zorgt voor een uniek heerlijke combinatie.
Intrastat code	16024919
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (13 - code)	Product: 5410474002021 Karton: 05410474902024
Gemiddeld gewicht per product	300 g e/stuk (8 individueel verpakte stuks per karton) Kan besteld worden per stuk of per karton

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Leverancier: Vleeswaren Antonio – verpakking door : Bens Deli (B509)	
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
	Geldig tot: 28 augustus 2021	Geldig tot: 15 augustus 2021
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

2.2 Contactpersonen

	Directie	Commercieel	Kwaliteit	Emergency contact
Naam	Ivan De Keyser	Ivan De Keyser	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Functie	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteits-verantwoordelijke	Zaakvoerder
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	directie@breydel.be	commercieel@breydel.be	kwaliiteit@breydel.be	directie@breydel.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		80%	Land van geboorte en kweek : België, Frankrijk Land van slachting: België
Kaas	Bevat allergeen melk	10.7%	
Paneermeel	Bevat allergeen tarwe	7.2%	
Eieren		4.3%	
Zout		2.0%	Uit analyse op basis van natrium
Zetmeel	Van tarwe	<2%	
Voedingsvezel		<2%	
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Aroma's		<2%	
Rookaroma		<2%	
Kruiden en specerijen		<2%	
Antioxidanten: E300 – E301 – E331		<2%	
Conserveermiddelen: E250 – E262 – E326		<2%	
Dierlijk eiwit (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 (80%); kaas (10,7%) (MELK); paneermeel (TARWE); EIEREN; zout; zetmeel (TARWE); voedingsvezel; suikers (glucosestroop, dextrose); aroma's; rookaroma; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331-E300; conserveermiddel: E250-E262-E326; dierlijk eiwit; stabilisator: E450- E451; koolzaadolie.

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

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	Ja	Kaas
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Neen	
Sesamzaad	Neen	
Zwavedioxide 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	1170
	in kcal	282
Vetten	in gram	21
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	8.0
Koolhydraten	in gram	5.4
Waarvan suikers	In gram	0.5
Vezels	In gram	1.5
Eiwitten	in gram	17
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 na productie	Dagen	42	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	42
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: 25/04/12
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

Lot = nummer dag (vb. 3) + nummer week (vb. 17)

Voorbeeld: 317

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Klein, rond ovengebakken vleesbroodje met zichtbare stukjes kaas binnenin.
Smaak	Gebakken vlees, met zachte kaassmaak
Geur	Gebakken vlees, zachte kaasgeur
Textuur	Egaal, niet korrelig
Kleur	Lichtbruin met donkerbruine korst

8.2 Fysische kenmerken

Gewicht: 300 g e- individueel vacuum verpakt in transparante skinpack en verzameld per 8 stuks..

Afmeting verpakt product: 15.2 x 17.7 x 4.9 cm (l x b x h)

Afmeting omdoos: 27 x 15 x 19 cm

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%

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 staphylococcen	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 psychrotroof 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. Dit vleesbroodje kan ook opgewarmd worden als maaltijdcomponent.

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 15 – 16 Jun 2020

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. 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	