

WINCKELMANS BVBA

Lippelodorp 73 bis
2890 St. Amands

Tel. 052 / 33.26.29

Fax. 052 / 33.33.19

info@winckelmansbvba.be



RUNDSTONG IN MADEIRASAU 2,5 kg

Omschrijving:

Kant en klare rundstong in madeirasaus, op ambachtelijke wijze bereid.

Ingrediënten:

rundstong 40%, champignons 20%, tomaten, vleesbouillon (bevat **soja** en **selderij**), madeira 2% (bevat **sulfiet**), porto, zout, kruiden en specerijen, margarine (bevat **melk**), verdikkingsmiddelen: E412 - E415, smaakversterker E621, aroma (bevat **soja** en **selderij**).



Voedingswaarde:

Parameter:	Waarde per 100 g
Water:	82,50
Eiwit:	11,50
Vetten:	1,50
verzadigd:	0,50
Koolhydraten:	1,00
suikers:	0,50
Vezels:	1,20
Zout:	0,85
Natrium:	0,35
Energetische waarde:	65 kcal = 276 kJ

Opm. De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden obv de receptuur, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen en de gewichtsvariaties ten gevolge van het kookproces.

Microbiologische eigenschappen:

Richtwaarden:	Doelstelling Productie		Doelstelling THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	1.000	10.000	1.000.000
E. coli	< 10	50	50
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Sulfietreducerende anaëroben	100	1.000	100.000
Bacillus cereus	100	1.000	100.000
Salmonella	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

Opm. Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010): Cat. 7D + 7E.

WINCKELMANS BVBA

Lippelodorp 73 bis
2890 St. Amands

Tel. 052 / 33.26.29

Fax. 052 / 33.33.19

info@winckelmansbvba.be



RUNDSTONG IN MADEIRASAU 2,5 kg

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **B 123**.

Conform het KB van 14.11.2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van het lotnummer, dat een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften:

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen:

Verpakking:	Inhoud:	Bewaring:	THT:
HDPE-tray	2,5 kg	< 4 °C	P + 42

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG, RL 2006/142/EG en RL 2007/68/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	+
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	+
6	Soja en producten op basis van soja	+	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen nr. 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: 1 Uitgifte: 01.05.2014	Opgestelde door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert) Goedgekeurd door: Vincent Winckelmans
-----------------------------------	--

Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.