

EINDPRODUCT- SPECIFICATIE / SPÉCIFICATION DU PRODUIT FINI

Doc : S-KZS-FIL-01

Datum : 23-03-20

Versie : 08

Pagina : 1 van 2

Ontvangen op 09/05/2023

RUNDFILET GEROOKT N.S.	FILET DE BOEUF FUME N.S.	5425006505239	JRB416426
½ RUNDFILET GEROOKT N.S.	½ FILET DE BOEUF FUME N.S.	5425006505222	JRB416427
RUNDFILET GEROOKT EXTRA	FILET DE BOEUF FUME EXTRA	5425006505253	JRB416436
½ RUNDFILET GEROOKT EXTRA	½ FILET DE BOEUF FUME EXTRA	5425006505246	JRB416437
RUNDFILET GEROOKT ROYAL	FILET DE BOEUF FUME ROYAL	5425006505277	JRB416456
½ RUNDFILET GEROOKT ROYAL	½ FILET DE BOEUF FUME ROYAL	5425006505260	JRB416457



Beschrijving en gebruik :

- ambachtelijk gezouten rundvlees
- edele en magere verzorgde vleeswaar
- zachte verfijnde vleessmaak, mild gezouten
- gerookt op traditionele wijze
- N.S. : > ± 2,300 kg tot 2,750 kg per halve
- Extra : > ± 2,750 kg tot 3,750 kg per halve
- in fijne sneden als broodbeleg of als carpaccio

Description et utilisation :

- salaison de bœuf artisanale
- salaison soigné, noble et maigre
- goût délicat de viande, légèrement salé
- fumé sur la méthode traditionnelle
- N.S. : > ± 2,300 kg à 2,750 kg par demi
- Extra : > ± 2,750 kg à 3,750 kg par demi
- en fines tranches sur du pain ou en carpaccio

Chemische parameters :

vocht/eiwit : < 3%
nitrieten + nitraten : < 200mg/kg
benzopyrene : < 2ppb

Paramètres chimiques :

eau/protéine : < 3%
nitrites + nitrates : < 200mg/kg
benzopyrène : < 2ppb

Bacteriologische parameters op productiedatum :

Tot. gram-neg. psychotroof kiemgetal : max 10.000/g
E. Coli: max 1000/g
Salmonella ssp: afw./25g
Listeria monocytogenes: <100/g

De melkzuurbacteriën zijn een indicatieve parameter. Deze flora is initieel reeds aanwezig bij het pekelen en afrijpen van dit product. Het levensmiddel mag slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er een onaanvaardbare sensorische afwijking is die mogelijk te wijten is aan een sterk verhoogd aantal melkzuurbacteriën (in casu op T&T meer dan 10⁷). Les bactéries lactiques sont un paramètre indicatif. Cette flore est initialement présente lors du saumurage et de la maturation de ce produit. L'aliment ne peut être désapprouvé que s'il existe une anomalie sensorielle inacceptable qui peut être due à un nombre considérablement accru de bactéries lactiques (dans ce cas sur DLC plus de 10⁷).

Paramètres bactériologiques sur date de production :

Teneur tot. de germes gram-négatif psychrotrophes: max 10.000/g
E. Coli: max 1000/g
Salmonella ssp: abs./25g
Listeria monocytogenes: <100/g

Opgesteld: AV

Gecontroleerd: DV - AV

Goedgekeurd: AV

	EINDPRODUCT- SPECIFICATIE / SPÉCIFICATION DU PRODUIT FINI	Doc : S-KZS-FIL-01 Datum : 23-03-20 Versie : 08 Pagina : 2 van 2
---	--	---

Ingrediënten :

rundvlees, natrietpekelzout (zout, conserveermiddel E250), glucosetroop, smaakversterker E621, dextrose, maltodextrine, sacharose, antioxidanten E301-E316-E331, kruidenextracten, aroma's (bevat **selderij**), conserveermiddel E262. Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 115g
viande de bœuf, sel nitrité (sel, conservateur E250), sirop de glucose, exhausteur de goût E621, dextrose, maltodextrine, saccharose, antioxydants E301-E316-E331, extraits d'épices, arômes (contient du **céleri**), conservateur E262. Viande utilisée pour 100g produit fini: 115g

Ingrédients :

<u>Allergenenlijst :</u>			<u>Liste d'allergènes :</u>		
Glutenbevattende granen - *	-	Soja - soja	-	Sesamzaad - grain de sésame	-
céréales contenant du gluten					
Schaaldieren - crustacés	-	Melk - lait (incl. lactose)	-	Sulfiet - sulfites > 10mg/kg	-
Ei - oeufs	-	Noten - achène	-	Lupine - lupine	-
Vis - poisson	-	Selderij - céleri	+	Weekdieren - mollusques	-
Pinda - arachides	-	Mosterd - moutarde	-	-	-
(+): aanwezig/présent, (* graansoort wordt benoemd, céréale est nommée) (-): afwezig/absent					

<u>Voedingswaardevermelding</u>	<u>Déclaration nutritionnelle</u>	Per 100g Par 100g	Referentie-innames* Apports de référence*	% Referentie-innames % Apports de référence
Energie	Energie	460kJ/109kcal	8400kJ/2000kcal	5%
Vetten	Matières grasses	1,4 g	70 g	2,0%
waarvan verzadigde vetzuren	dont acides gras saturés	0,5 g	20 g	2,7%
Koolhydraten	Glucides	0,7 g	260 g	0,3%
waarvan suikers	dont sucres	0,7 g	90 g	0,8%
Eiwitten	Protéines	23,3 g	50 g	46,5%
Zout	Sel	4,50 g	6 g	75%
* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal) - apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)				

<u>GGO declaratie noodzakelijk :</u>	Neen	<u>Déclaration OGM nécessaire :</u>	Non
<u>Bestraling :</u>	Neen	<u>Ionisation :</u>	Non
<u>Metaaldetectie :</u>	Neen	<u>Détection de métaux :</u>	Non

Verpakking en bewaring :

Vacuüm verpakt in krimpzak, verpakking voor b2b
Etiket met verplichte vermeldingen
Bewaren bij max 7°C, aanbevolen bij 0 - 4°C
Vacuüm : TGT max. 6 weken na aanleveringsdatum
Na openen zo snel mogelijk verkopen
Onze verpakkingen zijn in overeenstemming met de bepalingen van de Verordening (EG) NR. 1935/2004 en Verordening 10/2011

Emballage et conservation :

Emballé sous vide en sac rétractable, emballage pour b2b
Etiquette avec les mentions obligatoires
Conserver à max 7°C, recommandé à 0 - 4°C
Sous vide : DLC max. 6 semaines après date de livraison
Vendre le plus vite possible après ouverture de l'emballage
Nos emballages sont conformes aux dispositions du règlement (CE) NR. 1935/2004 et 10/2011.

Presentatie :

Per halve of per ganse volgens gewichtsklasse

Présentation :

Par demi ou par entier selon le poids

Oorsprong :

Rundsvlees van Belgische oorsprong

Origine :

Viande de bœuf d'origine belge

Producent - fabricant :

Le Jambon Royal Belge bvba, Bergensesteenweg 846, 1600 Sint-Pieters-Leeuw
Tel. 02 361 08 40 - Fax 02 361 26 51 - www.lejambonroyalbelge.be - EG-CE B314
info@lejambonroyalbelge.be - le.jambon.royal.belge@skynet.be
Emergency contact : GSM +32 473 31 31 76



Opgesteld: AV	Gecontroleerd: DV - AV	Goedgekeurd: AV
---------------	------------------------	-----------------