



Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
639420

Product	Filet de bœuf d'Ardenne
	Filet de bœuf d'Ardenne
	Filet de bœuf d'Ardenne

Merk / Marque :	St Hubert
-----------------	-----------

Intrastat : 021020900

GTIN-code : 5410403394203

Netto gewicht - Poids net : 4

 met/avec e zonder/sans e

Commerciële THT/DLC commerciale : 56 jours

Technische THT/DLC technique : 98 jours

Lot (opbouw - composition) :

Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	2 °C	7 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante

Bewaartemperatuur
Température de conservation 2 - 7 °

Na opening gekoeld bewaren
Après ouverture à conserver au réfrigérateur

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: Rundvlees, zout, aromatische kruiden en specerijen, rook, cooserveermiddelen (natriumnitriet), natriumascorbaat

Fr: Viande de boeuf, sel, épices et herbes aromatiques, fumée, conservateurs (nitrite de sodium), ascorbate de sodium

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	-	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	581 kJ		174 kJ	
	137 kcal		41 kcal	
Vet / Matières grasses	1,4 g		0,42 g	
waarvan verzadigde vetzuren				
dont acides gras saturés	0,7 g		0,21 g	
Koolhydraten / Glucides	<0,5 g		<0,15 g	
waarvan suikers				
dont sucres	<0,5 g		<0,15 g	
Vezels / Fibres	<0,5 g		<0,15 g	
Eiwitten / Protéines	30,1 g		9,03 g	
Natrium	1,4 g		0,42 g	
Zout / Sel	3,5 g		1,05 g	

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aerob - Germes totaux		
E. Colli	<10	
Staphylococcus Aureus		
Salmonella	afwezig/absent in 25g	afwezig/absent in 25g
Listeria Monocytogenes	afwezig/absent in 25g	afwezig/absent in 25g
Enterobacteriaceae	<10	

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH 5,6
aW 0,95

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Klaar voor gebruik

Préparation Prêt à utiliser

Geschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO