



# PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:  
Datum :  
Versie :  
Opgemaakt door :

1/2  
27/04/2022  
8  
CB

## FILET D'ANVERS LUXE CARACTELL



### 1. Algemene gegevens

Filet d'Anvers Luxe 1/1	art nr 201	GTIN – code	95410512020126
Filet d'Anvers Luxe 1/2	art nr 202	GTIN – code	95410512020225
Intrastat – nr	0210 20 90		
Bewaartemperatuur	max. 4 °C		
Houdbaarheid bij levering	42 dagen		
EEG-nr	B808		
Bedrijf	ERNELL		
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE		
Tel	0032(0)3 771 47 01	Fax	0032(0)3 771 49 86
E-mail	kwaliteit@ernell.be		

### 2. Productomschrijving

Volledig ontvette en mooi opgesneden rolletje van de platte bil. De zachte zouting, de rijping en het milde rookproces geven het product een geweldige smaak.

### 3. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: rundvlees, zout, sacharose, glucosestroop, dextrose, antioxidanten: natriumascorbaat, natriumcitraat, citroenzuur; conserveermiddelen: natriumnitriet, kaliumnitraat; kruiden en specerijen (bevat SELDERIJ), voedingsvezel, natuurlijk aroma, beukenhoutrook. 100 g product bereid uit 105 g vlees. Kan sporen bevatten van TARWE, EI, MELK, SOJA, MOSTERD en NOTEN.

### 4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	Min. gehalte	Gemidd. gehalte	Max. gehalte
Energetische waarde - kJ		463	
- kcal		109	
vetten (g)	0,5	2	3,5
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	<0,1	0,7	1,5
koolhydraten (g)	<0,1	0,6	2,6
-waarvan suikers (g)	<0,1	0,0	2,0
Eiwitten	17,6	22	26,4
Zout (g)	2,7	3,4	4,1

### 5. Verpakking

netto gewicht 1/1	6 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBXH)	420X140X135	mm	aantal stuks	3	per bak
netto gewicht 1/2	3 kg		vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	210X140X135		aantal stuks	8	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



# PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:  
Datum :  
Versie :  
Opgemaakt door :

2/2  
27/04/2022  
8  
CB

## 6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervaldag
Gisten/g	< 3000	< 300 000
Schimmels/g	< 300	Geen visuele groei
E.coli/g	< 300	< 3000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g

## 7. Allergeneninformatie

product: + = bevat

- = vrij van

? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	?	8	Noten	?
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	+
3	Eieren	?	10	Mosterd	?
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten uitgedrukt als SO <sub>2</sub> (> 10 ppm)	-
6	Soja	?	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	?	14	Weekdieren	-

### Andere ingrediënten en hun afgeleiden

1	Melkeiwit	?	17	Peulvruchten	-
2	Lactose	?	18	Noten	?
3	Ei	?	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	?	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	?	21	Pindaolie	-
6	Gluten	?	22	Sesam	-
7	Tarwe	?	23	Sesamololie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	-
9	Rundvlees	+	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	-	31	Koriander	-
11	Kippenvlees	-	32	Selderij	+
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Maïs	-	36	Mosterd	?
15	Cacao	-			

## 8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

## 9. Metaaldetectie

Dit product wordt niet metaal gedetecteerd (gebaseerd op risicoanalyse HACCP).

## 10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.