

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Filet d'Anvers extra
688000		Filet d'Anvers extra
		Filet d'anvers extra
	Merk / Marque :	St-Hubert
	Intrastat : 02102090	GTIN-code : 95425002640012

Netto gewicht - Poids net : **2,8 kg** ☐ met/avec € ☐ zonder/sans €
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **23** dagen/jours ☐ THT/DLV ☐ TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	°C	°C	☐ omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	koel bewaren: max. 4°C Tenir au frais: max. 4°C		
Na opening Après ouverture	na openen beperkt houdbaar conservation limitée après ouverture		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: ingrediënten: rundvlees (96%), zout, dextrose, glucosestroop, saccharose, voedingszuur (E331), conserveermiddel (E252, E250), aroma (SELDERIJ), specerijen (SELDERIJ), kruiden, natuurlijke rook

Fr: viande de boeuf (96%), sel, dextrose, sirop de glucose, saccharose, acidifiant (E331), conservateur (E252, E250), arôme (CÉLERI), épices (CÉLERI), herbes, fumée naturelle.

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 nutritionnelles moyennes

per 100g - par 100g			per portie/par portion =	30	g
Energie	446	kJ		134	kJ
	105	kcal		32	kcal
Vet / Matières grasses	1	g		0,3	g
waarvan verzadigde vetzuren	0,5	g		0,15	g
dont acides gras saturés					
Koolhydraten / Glucides	1	g		0,3	g
waarvan suikers	0,5	g		0,15	g
dont sucres					
Vezels / Fibres	0,1	g		0,03	g
Eiwitten / Protéines	23	g		6,9	g
Natrium	1,2	g		0,36	g
Zout / Sel	3	g		0,9	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 aeroob - Germes totaux		
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		
Listeria Monocytogenes		
Enterobacteriaceae		

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionnelle

Bereidingswijze

Préparation

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

