



## PRODUCTSPECIFICATIE

### Ardense varkenskop ca. 3,0kg

Naam en adres leverancier : LEYCO nv, Lodderstraat 10, B-2880 Bornem.  
Product dat geleverd wordt bij : Schietse nv

#### 1. PRODUCTIDENTIFICATIE

---

Benaming (NL /FR) : Ardense varkenskop / Hûre d'Ardenne  
EAN code : (01)05412023050002(10)(15)(3102)  
Artikelnummer Leyco : 07.13.01  
Artikelnummer Schietse : 703230  
Nettogewicht : ca. 3kg

Foto :



#### 2. HOUDBAARHEID EN BEWAARCONDITIES

---

Minimale houdbaarheid bij levering : 6 weken (ongeopend)  
Bewaarcondities : Koel bewaren, max. +4°C.  
Houdbaarheid na opening : Bewaart nog 3 tot 4 dagen in de koelkast, eens geopend.

#### 3. VERPAKKING

---

Primaire verpakking : krimpzak  
Type : vacuüm

Al het gebruikte verpakkingsmateriaal is in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie (Wettelijke verklaring EU verordening 10/2011).

**4. GEWICHTEN EN AFMETINGEN**

Netto : ca. 3kg  
Tarra : 14g  
Afmetingen : 185 x 150 x 105 mm

**5. OPBOUW LOTCODE (PRODUCTIE / VERVALDATUM)**

Traceerbaarheid op vervaldatum (DD/MM/JJ)

**6. INGREDIËNTEN**

Varkenskopvlees 80%, varkenstong 57%, gelatine (**SELDERIJ**), zout, peterselie, kruidenazijn, aroma (**SOJA**), uien, kruiden en specerijen, glucosesiroop, weipoeder (**MELK**), gistextract, wort (maïs), zetmeel, conserveermiddelen: E202, E250, voedingszuren: E262, E330, antioxidanten: E301, E331, E335, stabilisatoren: E450, E451, geleermiddel: E407, kleurstof: E120, 162.

**7. ALLERGENEN EN VOEDSELINTOLERANTIES**

Verplicht te declareren allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, zoals laatst gewijzigd door EU verordening 1169/2011.

<b>ALLERGEEN</b>	<b>Aanwezig (JA of NEE)</b>
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, en hybride soorten) en producten op basis van deze granen.	NEE
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	NEE
Eieren en producten op basis van eieren	NEE
Vis en producten op basis van vis	NEE
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	NEE
Soja en producten op basis van soja	<b>JA</b>
Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	<b>JA</b>
Noten, amandelen (Amygdalus communis L), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecanoten (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van noten.	NEE
Selderij en producten op basis van selderij	<b>JA</b>
Mosterd en producten op basis van mosterd	NEE
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	NEE
Sulfiet (E220 t/m E227) concentratie > 10 mg/kg of mg/l	NEE
Lupine en producten op basis van lupine	NEE
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	NEE

## 8. VOEDINGSWAARDEN

Waarden op basis van analyse

	eenheid	per 100g	per portie (30g)	% RI
Energetische waarde	kJ	637	191	2
	kcal	153	46	
Vetten	g	9.1	2.7	4
waarvan verzadigde vetten	g	3.6	1.1	5
Koolhydraten	g	<5.0	<1.5	<1
waarvan suikers	g	<0.5	<0.1	<1
Eiwitten	g	16.9	5.1	10
Zout (Natrium x 2,5)	g	2.6	0.77	13

## 9. ORGANOLEPTIEK

Geur : fijne vlees- en kruidengeur  
 Kleur : zacht rood  
 Smaak : kruidige bouillonsmaak  
 Structuur: grof

## 10. MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Bacteriologische norm (/g)	Af productie		Einde THT	
	Streefwaarde	Maximum	Maximum	
<b>Gekookte eindproducten</b>				
Totaal aëroob kiemgetal	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)	
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (b)	Enkel geanalyseerd op vervaldatum
Enterobacteriaceae	50	$5 \cdot 10^2$	N/A	Enkel geanalyseerd af productie
Staphylococcus aureus	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	
<b>Listeria monocytogenes</b>	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	< 100/gram	Wettelijk verplicht
<b>Salmonella (per 25 gram)</b>	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	Wettelijk verplicht verplicht in gelatine
<b>E. Coli</b>	< 10	< 50	< 50	Enkel geanalyseerd af productie

- (a) Wanneer het totaal aëroob kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $10^6$  kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer is aangetoond dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
- (b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT  $> 3 \times 10^7$  kve/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

### 11. FYSICOCHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

pH-waarde: 6,4 met tolerantie +/- 0,5  
A<sub>w</sub>- waarde: > 0,95

### 12. VREEMDE DELEN

Metaaldetectie toegepast: JA

Aanwezigheid van kleine producteigen vreemde voorwerpen is niet geheel uit te sluiten (botfragmentjes, tandfragmentjes, ...).

### 13. CONTAMINANTEN

- Zoals vermeld in Verordening (EC) 915/2023: Binnen de wettelijke norm.
- Pesticiden: Binnen de wettelijke norm.
- Antibiotica: Afwezig.
- Toegediende hormonen: Afwezig.
- Dioxines/PCB's: Afwezig.
- Overige chemicaliën (reinigingsproducten, ontsmettingsmiddelen, solventen, smeermiddelen, ...): Afwezig.
- GMO's: Afwezig.
- Ionisatie: Onze producten en hun ingrediënten werden niet behandeld met ioniserende straling.

### 14. WETGEVING

Het product is volledig conform de:

- X Belgische wetgeving
- X Europese wetgeving
- 0 Andere wetgevingen

### 15. AKKOORDVERKLARING LEVERANCIER

<b>Plaats:</b>	Bornem	<b>Datum:</b>	29/01/2024
<b>Naam:</b>	Ann Valkenborgh	<b>Functie:</b>	Administratie kwaliteit
<b>Handtekening:</b>			