	REGISTRATIEFORMULIER	Doc : <b>RF.I.09.03 A</b>
	<b>Technische Fiches Kookwaren</b>	Uitgave datum : 19-05-2020
		Versie: 1
		Opgesteld: KV
		Goedkeuring: ZV

**Laatste wijziging:** 24-08-2021  
**Versie:** 12

### Algemene Gegevens

<b>Naam</b>	Lean Meat Products NV
<b>Adres</b>	Industriepark Brechtsebaan 6 – 2900 Schoten
<b>Tel. &amp; Fax</b>	+32 (0)3/658.99.99 & +32 (0)3/685.12.36
<b>E-mailadres Bestellingen</b>	order@leanmeatproducts.be
<b>Contactpersoon Kwaliteit</b>	Mercedes Peeters
<b>E-mailadres Kwaliteit</b>	mercedes@leanmeatproducts.be
<b>Contactpersoon Verkoop</b>	Mercedes Peeters
<b>E-mailadres verkoop</b>	sales@leanmeatproducts.be
<b>Registratienummer</b>	BE0404.087.647
<b>Emergency Contact gegevens met betrekking tot voedselveiligheid</b>	Mercedes Peeters - +32 (0)485/68.51.84

### Productidentificatie


<b>Artikelnummer</b>	2000000
<b>Verkoopsbenaming NL</b>	Gentse Kop 2,5kg
<b>Gewicht</b>	2,500
<b>EAN-Code(s)</b>	5425006590440

### Ingrediëntenlijst:

<b>Ingrediënten Nederlands:</b>	varkensvlees, Varkenstongen, Boullion (Water, Zout, Conserveermiddel (E250), Kleurstof (E150a, E120), Antioxidant (E301), Kruiden en Specerijen, <b>mosterd</b> ), Zout, Voedingzuur (E330), Antioxidant (E301), Conserveermiddel (E250, E262, E202), Water, Kruiden en Specerijen, Smaakversterkers (E621), <b>Selderij</b> , Kleurstof (E150a, E120), Gehydrolyseerd <b>soja</b> eiwit, Gehydrolyseerd maïseiwit, Kruiden en Specerijen, Glucosesiroop, <b>mosterd</b> , Alcoholazijn, Azijn, Natuurlijke smaakstoffen, Gelatine (Varken), Suikers.
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Lijst van Allergenen en voedingsintoleranties

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig (+) / Afwezig (-)
<b>Glutenhoudende granen</b>	
Tarwe	-
Gerst	-
Rogge	-
Haver	-
<b>Schaaldieren</b>	-
<b>Eieren</b>	-
<b>Vis</b>	-
<b>Aardnoten (Pinda's)</b>	-
<b>Soja</b>	+
<b>Melk (Incl. Lactose)</b>	-
<b>Noten</b>	
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-

	REGISTRATIEFORMULIER	Doc : <b>RF.I.09.03 A</b>
	<b>Technische Fiches Kookwaren</b>	Uitgave datum : 19-05-2020
		Versie: 1
		Opgesteld: KV
		Goedkeuring: ZV

<b>Cashewnoten</b>	-
<b>Pecannoten</b>	-
<b>Paranoten</b>	-
<b>Pistachenoten</b>	-
<b>Macadamianoten</b>	-
<b>Selderij</b>	+
<b>Mosterd</b>	+
<b>Sesam</b>	-
<b>Zwaveloxide en sulfieten</b> (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt in SO2	-
<b>Lupine</b>	-
<b>Weekdieren</b>	-

### Logistiek en verpakking

Primaire verpakkingsmaterialen zijn in overeenstemming met Verordening 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en met Verordening 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen uit kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### AANWEZIGHEID GGO's


Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart Willbert NV dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9% van onvoorzien of technisch niet te voorzien kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etikettering verplichting wat betreft de GGO's.

### Nutritionele samenstelling (volgens de Europese richtlijn 90/496/EG)

Voedingswaarden door Analyse	Eenheid	Product zoals verkocht
		Gemiddeld per 100g
<b>Energetische waarden</b>	In kj	804,00
	In kcal	193,00
<b>Vetten</b>	in gram	12,90
Waarvan <b>verzadigd</b>	g	4,90
<b>Koolhydraten</b>	In gram	5,00
Waarvan <b>suikers</b>	g	0,20
<b>Voedingsvezels</b>	In gram	
<b>Eiwitten</b>	In gram	19,10
<b>Zout</b> (Berekend als Natrium x2,5)		1,00

### Specifieke bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Maximum
<b>Houdbaarheid bij levering</b>	Dagen	30	
<b>Temperatuur bij aankomst</b>	°C	0°C	4°C
<b>Temperatuur van bewaren</b>	°C	0°C	4°C
<b>Bewaaromstandigheden na openen</b>	Koel bewaren bij max. 4°C		

	REGISTRATIEFORMULIER	Doc : <b>RF.I.09.03 A</b>
	<b>Technische Fiches</b> <b>Kookwaren</b>	Uitgave datum : 19-05-2020
		Versie: 1
		Opgesteld: KV
		Goedkeuring: ZV

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Einde Houdbaarheid
	Max. waarde
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	$3 \times 10^6$
<b>Melkzuurbacteriën</b>	$3 \times 10^7$
<b>Enterobacteriaceae</b>	Niet van toepassing
<b>Staphylococcus aureus</b>	$3 \times 10^5$
<b>E.Coli</b>	< 50
<b>Salmonellae spp.</b>	Afwezig/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Afwezig/25g
<b>Gisten</b>	$3 \times 10^5$
<b>Schimmels</b>	Niet zichtbaar