

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification**1. Produktbeschrijving – Désignation Produit - Product Identification**

Produkt naam, Désignation , Product name	Kipfilet gerookt – Filet de poulet fumé
Netto gewicht product, poids net, net weight	2600g (variabel, variable, variable)
Produkt artikel nummer N° article Supplier's product code	396.584.0
Merk, marque, brand name	Poulstar
Land van oorsprong / Pays d'origine:	België, Belgique, Belgium
Product barcode, Code EAN produit Y=jaar,an,year,M=maand,mois,month,D=dag,jour,day W=gewicht,poids, weight; X=aantal,quantité,number B=lot, batch	EAN 128 (01)EAN14(3103)WWWWWW(15)YYMMDD(10)99BBBB met EAN14=95410321998005
Intrastat code, code intrastat, VAT commodity code	16023219 (kip)

2. Contact Details producent / producteur / manufacturer

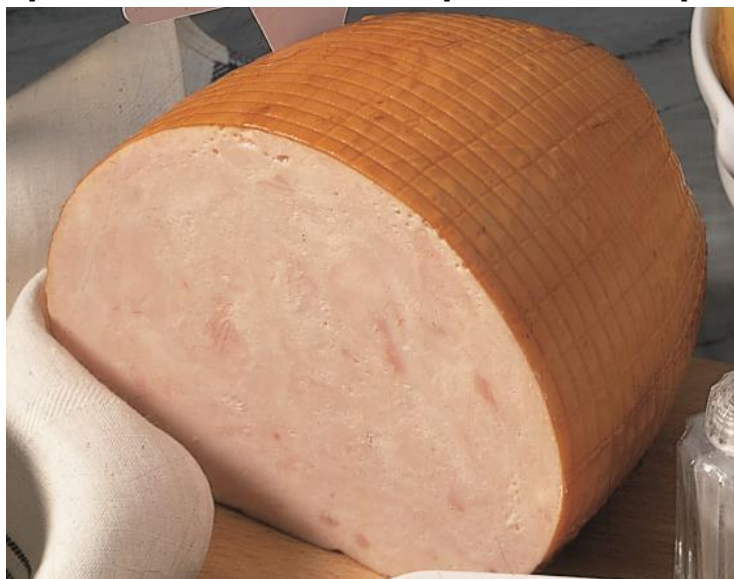
Firmanaam, Nom société, Company name	Sanpareil NV
Adres, Adresse, Address	Mechelseweg 90 1880 Kapelle-op-den-Bos België
EG keurmerk, Marque C.E. de salubrité, Factory Code	BE B227 EG
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 16 21
Contact Fax Number	00 32 (0)15 71 16 27

Contact persoon commercieel: Personne à contacter commercial: Contact name commercial:	Dirk Peeters
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 16 21
e-mail	dpe@sanpareil.be

Contact persoon kwaliteitsdienst Personne à contacter qualité : Contact name quality assurance	Ilse Lemmens
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 99 24
e-mail	quality@sanpareil.be

Produkt recall - Emergency contact	
Contactpersoon, Personne de contact, Contact name	Dirk Peeters
Functie, Fonction, Contact position	afgevaardigd bestuurder
Emergency line tel. nr. (24u/dag, 24h/jour, 24 hours/day)	0495 26 65 62

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification



3. Ingrediënten & etikettering – Ingrédients & étiquetage – Ingredients & labelling

Ingrediënten:

kippenvlees 83%, water, **tarwe**zetmeel, zuurteregelaar (E325), zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E640), stabilisator (E407, E450, E451), kruiden, **melk**eiwit, weieiwitconcentraat (**melk**), antioxidant (E301, E330), conserveermiddel (E250), gerookt water.

Ingrédients:

viande de poulet 83%, eau, amidon de **blé**, correcteur d'acidité (E325), sel, sirop de glucose, exhausteur de goût (E621, E640), stabilisant (E407, E450, E451), épices, protéine de **lait**, concentré de protéines de lactosérum (**lait**), antioxydant (E301, E330), conservateur (E250), eau fumée.

Bevat het product doorstraalde ingrediënten? Présence d'ingrédients ionisés ? Does this product contain irradiated ingredient(s)?	nee, non, no
Bevat het product genetisch gemodificeerde organismen volgens EG 1829/2003 en EG 1830/2003? Présence d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés selon CE 1829/2003 et CE 1830/2003 ? Does the product contain GMO or any ingredients produced from GMO as defined in EC regulations 1829/2003 and 1830/2003	nee, non, no
Type verpakking – Type d'emballage – Packaging description	vacuüm - sous vide - vacuum

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification**4. Allergenen - Présence de substances liées aux allergies - Intolerance Data**

	Bevat het product het allergeen of producten op basis ervan? Est-ce que le produit contient l'allergène ou des produits à base de l'allergène Does the product contain the substance or products thereof?	Bevat - Contient - Contains	Kan mogelijk sporen bevatten - Peut contenir des traces - May contain traces	Is vrij van - Ne contient pas - Does not contain	Oorsprong - Origine - Origin
1	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	☒	☐	☐	tarwezetmeel-amidon de blé-wheat starch
2	Schaaldieren - Crustacés - Crustaceans	☐	☐	☒	
3	Eieren - Oeufs - Eggs	☐	☐	☒	
4	Vis - Poissons - Fish	☐	☐	☒	
5	Aardnoten - Arachides - Peanuts	☐	☐	☒	
6	Soja - Soybeans	☐	☐	☒	
7	Melk (inclusief lactose) - Lait (y compris lactose) - Milk (including lactose)	☒	☐	☐	ingredient: melkeiwit,protéine de lait,milkproteïn Wei-eiwitconcentraat
8	Schaalvruchten : amandel, hazel-, wal-, cashew-, pecan-, para-, pistache- en macadamianoten Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland Nuts: Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut	☐	☒	☐	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil Used as an ingredient at Sanpareil
9	Selder - Céleri - Celery	☐	☒	☐	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil Used as an ingredient at Sanpareil
10	Mosterd - Moutarde - Mustard	☐	☐	☒	
11	Sesamzaad - Graines de sesame - Sesame seeds	☐	☐	☒	
12	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO2 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg exprimées en SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2	☐	☒	☐	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil Used as an ingredient at Sanpareil
13	Lupine - Lupin	☐	☐	☒	
14	Weekdieren - Mollusques - Molluscs	☐	☐	☒	

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification**5. Voedingswaarde en chemie - Valeurs nutritionnelles et chimiques - Nutritional & chemical values**

	/ 100g
Energy- kcal	107
Energy- kJ	451
Vet - Matières grasses - Fat	2.9
Waarvan verzadigde vetzuren	0.8
Koolhydraten – Glucides - Carbohydate	3.2
Waarvan suikers	0.4
Eiwit – Protéine - Protein	19
Zout	2.5

6. Bacteriologie – Standards microbiologiques - Bacteriological values

	Doel af fabriek Objectif ex usine Target day of shipment	Tolerantie af fabriek Tolérance ex usine Tolerance day of shipment	Op einde vervaldag Fin DLC End of shelf life
Totaal aeroob kiemgetal Flore aérobie totale Total Viable Count	<3.000/g	<30.000/g	<3.000.000/g
melkzuurbacteriën bactéries lactiques	<300/g	<3000/g	<30.000.000/g zonder sensorische afwijkingen
Enterobacteriaceae	<50/g	500/g	nvt
Staphylococcus aureus	<300/g	<3000/g	<300.000/g
Bacillus cereus	<300/g	<3000/g	<100.000/g
Listeria Monocytogenes	afwezig - absent / 25g	afwezig / absent / 25g	afwezig - absent / 25g
Salmonella	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g

7. Produkteigenschappen – Caractéristiques du produit - Product properties

Visuele beschrijving Description visuelle Visual appearance	Afgeplatte bolvormige kipfilet, buitenzijde licht bruin .
Smaak – Goût - Taste	Kip met rooksmaak
textuur texture	snijdbaar, facile à trancher, sliceable

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification**8. Informatie vervalddag – Information DLC – Shelf life information**

Houdbaarheid bij levering	28 dagen/jours/days
Bewaarinstructies Conditions de stockage Storage instructions	Koel bewaren – Tenir au frais -Keep refrigerated max. +4 °C
Formaat product batch code Codification du numéro de lot Format product batch code	99DDMM op apart etiketje + in de barcode

9. Gegevens verpakking - Caractéristiques d'emballage - Product packaging properties9.1 Verpakking Produkt - Emballage du Produit - Product packaging:

Verpakkingsonderdeel Description emballage Packaging component	aard - composition (pap(i)er, PE, PP, ...)	Gewicht - Poids - weight (g)	lengte - longueur length (cm)	breedte - largeur - width (cm)	hoogte - hauteur - height (cm)
zak, sac, bag	meervoudig plastic, multiple plastique	11	26	12	10
traypad	LDPE, vezels	1.6			
etiket, étiquette, label	papier, paper	0.83			
etiket, étiquette, label	papier, paper	0.72			
Bruto gewicht produkt Poids brut produit Product gross weight		+/- 2614g			

9.2 Beschrijving Colli - Outer packaging:

Type colli	grijze plastic bak-bac gris-plastic tray
Aantal producten per colli / produits par colli / Units per case	5
EAN colli Y=jaar,an,year,M=maand,mois,month,D=dag,jour,day W=gewicht,poids, weight; X=aantal,quantité,number B=lot, batch	geen

Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification

Verpakkingsonderdeel Description emballage Packaging component	aard - composition (carton, PE, PP, ...)	Gewicht - Poids - weight (kg)	lengte - longueur length (cm)	breedte - largeur - width (cm)	hoogte - hauteur - height (cm)
bak - bac		2.4	60	40	25
Bruto gewicht colli Poids brut colli Case gross weight		+/- 15.5kg			

9.3 Palettisatie – Configuration palette - Palletisation:

Colli per laag – Colli par couche - Cases per layer	4
Lagen per pallet - Couches par palette - Layers per pallet	8
Type pallet – Type de palette - Pallet style	euro