

Datum:	31-05-2023
Versie:	1

## TF/FT: Mini bresala rode bessen & kruiden 4x90g

### 1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Mini bresala rode bessen & kruiden Mini bresala baies rouges et herbes
Wettelijke benaming Nom légal	Bresaolarolletjes met kaas, gemarineerd in koolzaadolie Roulés de bresaola au fromage, mariné dans l'huile de colza
Productbeschrijving Description du produit	Bresaola rolletjes met verse kaas, gemarineerd in koolzaadolie met provençaalse kruiden en rode bessen. Roulés de bresaola au fromage, marinés dans l'huile de colza aux herbes de provence et baies rouges.
Merk / Marque	Oh My Tapas
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	703202
Intrastatcode Code intrastat	16024190
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	B 1093
EAN CU	5414268117069
EAN TU	05414268117076

Vegetarisch / Végétarien	<del>JA (OUI)</del> / <b>NEE (NON)</b>
Vegan	<del>JA (OUI)</del> / <b>NEE (NON)</b>
Nutriscore	

### 2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

#### Ingrediënten:

KAAS 39.7%, bresaola 36.4% (rundsvlees, zout, natuurlijke aroma's, bewaarmiddelen: kaliumnitraat, natriumnitriet), koolzaadolie 16.3%, ricotta 4.9% (WEI, MELK, ROOM, zout, zuurteregelaars: citroenzuur, melkzuur), provençaalse kruiden 0.8% (rozemarijn, basilicum, tijm), rode bessen 0.8%, bewaarmiddel: kaliumsorbaat.

#### Ingrédients:

FROMAGE 39.7%, bresaola 36.4% (viande de boeuf, sel, arômes naturels, conservateurs: nitrate de potassium, nitrite de sodium), huile de colza 16.3%, ricotta 4.9% (LACTOSérum, LAIT, CREME, sel, acidifiants: acide citrique, acide lactique), herbes de Provence 0.8% (romarin, basilic, thym), baies roses 0.8%, conservateur: sorbate de potassium.



Datum:	31-05-2023
Versie:	1

### 3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	1187 kJ
Energie (Kcal)	286 kcal
Vetten Matières grasses	22g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	9.4g
Koolhydraten Glucides	2g
Waarvan suiker Dont sucres	1.1g
Vezels Fibres	0.5g
Eiwitten Protéines	21g
Zout Sel	1.9g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

### 4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation


Opslagtemperatuur: Température de conservation:	0-4°C
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	21 dagen
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	<b>JA (OUI) / <del>NEE (NON)</del></b>
Gepasteuriseerd Pasteurisé	<b>JA (<del>OUI</del>) / <b>NEE (NON)</b></b>

### 5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: prêt à l'emploi:	<b>JA (OUI) / <del>NEE (NON)</del></b>
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	-

Datum:	31-05-2023
Versie:	1

## 6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Witte kaas in schijfjes rood vlees
	Textuur Texture	Typisch Typique

## 7. Verpakkingsmateriaal Emballage

<b>Nettogewicht Poids net</b>	<b>0.09 kg e</b>	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Potje + deksel + folie
	Materiaal Matériel	Plastiek
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	115x115x47
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	12.6

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.

Datum:	31-05-2023
Versie:	1

## 8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence    - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG  
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

<b>Glutenbevattende granen</b> (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	<b>Schaalvruchten</b> (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten <b>Fruits à coque</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	-	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij <b>Céleri</b> et produits à base de céleri	-
<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren <b>Œufs</b> et produits à base de Œufs	-	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd <b>Moutarde</b> et produits à base de moutard	-
<b>Vis</b> en producten op basis van vis <b>Poisson</b> et produits à base de poisson	-	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad <b>Graines de sésame</b> et produits à base de Graines de sésame	-
<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten <b>Arachides</b> et produits à base de arachides	-	<b>Zwaveldioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	-
<b>Soja</b> en producten op basis van soja <b>Soja</b> et produits à base de soja	-	<b>Lupine</b> en producten op basis van lupine <b>Lupins</b> et produits à base de lupins	-
<b>Melk</b> en producten op basis van melk Inclusief <b>lactose</b> <b>Lait</b> et produits à base de lait Y compris le <b>lactose</b>	+	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdieren <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	-

Datum:	31-05-2023
Versie:	1

## 9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

	Doel Cible	Tolerantie tolérance	Vervaldatum date d'expiration
Closteridium perfringens			<30 kve/g
Coagulase positieve staphylococcen Staphylocoques coag +			<100 kve/g
E. coli			<10 kve/g
Salmonella spp.			Abs/25g
Listeria monocytogenes			Abs/25g

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

## 10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :

Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product  
Le nom de produit
- Ingrediënten  
L'ingrédients
- Houdbaarheid  
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften  
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht  
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

Datum:	31-05-2023
Versie:	1

## 11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;  
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;  
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;  
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;  
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

## 12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

## 13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	<a href="mailto:info@befoodnv.be">info@befoodnv.be</a>
Website	<a href="http://www.befoodnv.be">www.befoodnv.be</a>
Bedrijfsleider chef d' entreprise	Bart Favril: <a href="mailto:b.favril@befoodnv.be">b.favril@befoodnv.be</a> Dorothy Deseure: <a href="mailto:d.deseure@befoodnv.be">d.deseure@befoodnv.be</a>
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71