

# Technische Fiche eindproduct

Deze fiche is automatisch geprint op basis van de informatie van het voedselveiligheidsysteem

## I. Identificatie van het product

<b>Artikel nummer Profuma</b>	311476000	<b>Artikelnummer klant</b>	
<b>Merk</b>	Profuma		
<b>Eindproduct denominatie</b>	Pastrami naturel 1/2 Natuurlijk pastrami 1/2 pastrami naturel 1/2		
<b>Wettelijke naam</b>	Viande de bœuf cuite, séchée et fumée Gerookte, gedroogde en gekookte rundsvlees Smoked, dried and cooked beef meat		
<b>Verdere beschrijving</b>			
<b>Aangegeven gewicht of vol.</b>		<b>Aanwezigheid van "e"</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Code intrastat</b>	16025095		
<b>EAN UC:</b>	5403114XXXXXC		
<b>EAN Box:</b>	5413302831145		
<b>Vloeibaar medium</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Uitlekgewicht</b>	---
<b>Variable gewicht</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Aantal per verpakking</b>	1
<b>Alcoholgehalte</b>	0		

## II. Identificatie van leverancier

	<b>Productie</b>	<b>Verpakking</b>		
<b>Naam</b>	Profuma sprl	Profuma sprl		
<b>Adres</b>	Rue de Lusambo, 65 1190 Forest Belgium	Rue de Lusambo, 65 1190 Forest Belgium		
<b>Tel en Fax</b>	Tel : +32 2 523 48 37 Fax : +32 2 521 55 94	Tel : +32 2 523 48 37 Fax : +32 2 521 55 94		
<b>Erkenning</b>	BE - B 393 - CE BE - UD 393 - CE BE - KF 393 - CE	BE - B 393 - CE BE - UD 393 - CE BE - KF 393 - CE		
<b>Certificatie</b>	Cfr certificat(s) en annexe	Idem		
<b>leverancier</b>	<b>Onderneming</b>	<b>Contact</b>	<b>Commercieel</b>	<b>Kwaliteit</b>
<b>Naam</b>	Profuma sprl	<b>Naam</b>	Shwartzberg Morris	Colmant Mathieu
<b>Adres</b>	Rue de Lusambo, 65 B-1190 Forest Belgique	<b>Functie</b>	Directeur	Responsable qualité
<b>Tel</b>	+32 2 523 48 37	<b>Tel / GSM</b>	+32 486 549 510	+32 2 523 48 37
<b>Fax</b>	+32 2 521 55 91	<b>E-mail</b>	commercial@profuma.com	quality@profuma.com
<b>Emergency contact</b>		Shwartzberg Morris		

### III. Verpakking / Logistiek

		Qté UC	L (cm)	l (cm)	H (cm)	Brut(kg)	Net (kg)	Egoutté
		1	19 cm	18 cm	6 cm	+/- 2 kg	+/- 2 kg	
Consument eenheid (UC) Type	afgewogen in contanten <input type="checkbox"/>							
	Beveiligde sluiting <input type="checkbox"/>		Easy opening <input type="checkbox"/>		Easy peel <input type="checkbox"/>		hersluitbare dop <input type="checkbox"/>	
Sub-pakket Type	---		---		---		---	
	Film <input type="checkbox"/>	Dikte	---	Type film	---	Aantal lagen		---
Carton Type	12		39 cm		38 cm		27 cm	
	americaanse carton <input type="checkbox"/>		Met perforatie <input type="checkbox"/>		Avec messing <input type="checkbox"/>		Met deksel <input type="checkbox"/>	
Tonen	---		---		---		---	
	Met film ? <input type="checkbox"/>							
Palet	432		120 cm		80 cm		180 cm	
	+/- 920 kg		+/- 864 kg					
	EPAL 1,2 x 0,8m <input checked="" type="checkbox"/>	CHEP 1,2 x 1m <input type="checkbox"/>	CHEP euro 1,2 <input type="checkbox"/>	LPR 1,2 x 0,8m <input type="checkbox"/>				
	LPR euro 1,2 x 1m <input type="checkbox"/>	LPR ouverte 1,2 x 1m <input type="checkbox"/>		LPR logipal 1,2 x 1m <input type="checkbox"/>				
IPP logipal euro 1,2 x 0, <input type="checkbox"/>								
Nb lagen / palet		6			Nb Cartons / laag		6	

### IV. Houdbaarheid en bewaarcondities

	Minimum	Optimum	Maximum
Houdbaarheid na verpakking	60	60	60
Houdbaarheid na levering	40	50	60
Temperatuur bij aankomst	+0°C	+2°C	+4°C
Bewaartemperatuur	+0°C	+2°C	+4°C
Verpakking	vacuum		
Houdbaarheid na opening	0	2	5
Bewaartemperatuur na opening	+0°C	+2°C	+4°C
Houdbaarheidsaanduiding als	<input type="checkbox"/> datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde...)" <input checked="" type="checkbox"/> datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot" <input checked="" type="checkbox"/> Dag <input checked="" type="checkbox"/> Maand <input checked="" type="checkbox"/> Jaar    Voorbeeld    26/11/08		
Houdbaarheidsaanduiding op	<input type="checkbox"/> elke portie <input checked="" type="checkbox"/> verkoopseenheid <input checked="" type="checkbox"/> omverpakking		
Manier van aanbrengen	<input type="checkbox"/> inkjet <input checked="" type="checkbox"/> Etiket <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> andere		
Houden van referentiestalen	<input checked="" type="checkbox"/> Bewaarduur    90    Frequentie lot		
Lotaanduiding d.m.v.	code interne    voorbeeld    P82659		
Lotaanduiding op	<input type="checkbox"/> elke portie <input checked="" type="checkbox"/> verkoopseenheid <input checked="" type="checkbox"/> omverpakking		
Manier van aanbrengen	<input type="checkbox"/> inkjet <input checked="" type="checkbox"/> Etiket <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> andere		

## V. Fost plus

Betaling door ons?	<input type="checkbox"/>	Licentie	---
<b>Primaire verpakking</b>			
Materialen	Vorm	Gewicht	Aantal / secundaire
Glas	---	---	---
Papier / karton (> 85%)	<b>etiquette</b>	<b>1,5 g</b>	<b>12</b>
Staal (> 50%)	---	---	---
Aluminium (> 50% / 50 µm)	---	---	---
Flessen in PET	---	---	---
Flacons in HDPE	---	---	---
Drankkartons	---	---	---
Valoriseerbare plastic	<b>Film</b>	<b>24 g</b>	<b>12</b>
Samengestelde verpak., merendeel plastic	---	---	---
Samengestelde verpak., merendeel papier/karton	---	---	---
Samengestelde verpak., aluminium < 50 µm, of staal < 50% maar grootste gewicht, < 50 µm	---	---	---
Andere valoriseerbaar	---	---	---
Samengestelde verpak., merendeel glas	---	---	---
Samengestelde verpak., aluminium of staal < 50% maar grootste gewicht, > 50 µm	---	---	---
Andere niet valoriseerbaar	---	---	---
<b>Secundaire verpakking</b>			
Matériaux	Vorm	Gewicht	Aantal / tertiaire
Papier / karton	<b>carton</b>	<b>720 g</b>	<b>36</b>
Plastic	---	---	---
Andere	---	---	---
<b>Tertiaire verpakking</b>			
Materialen	Vorm	Gewicht	
papier / karton	---	---	
Andere	<b>film</b>	<b>variable</b>	

## VI. Product samenstelling

Grondstof	Oorsprong	% receptuur	% eindproduct	Remarques
Rundsvlees	UE	96,49	96,12	
Zout		1,92	2,14	
Natrium Nitriet (E250)		0,01	0,01	
Aroma's		0,05	0,05	
Glucosestroop		1,54	1,69	incl. Followings :
Emulgator (E 450, E 451, E 452)		incl.	incl.	
Stabilisator (E 415)		incl.	incl.	
Antioxydant (E 301)		incl.	incl.	
<b>Ingrediëntenlijst</b>				
Rundsvlees (96%), Zout, Aroma's, Glucosestroop, Conserveermiddel : E250, Emulgator : E 450, E451, E452; Stabilisator : E415; antioxydant : E 301.				
<b>Bijkomende vermeldingen op de verpakking</b>				
"verpakt onder beschermende atmosfeer"				<input type="checkbox"/>
"Met zoetstof(fen)" ; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming				<input type="checkbox"/>
"Met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming				<input type="checkbox"/>
"bevat een bron van fenylalanine"				<input type="checkbox"/>
"Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"				<input type="checkbox"/>
Andere wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking				
---				
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening 1831/2003/CE ? <input checked="" type="checkbox"/>				

## VII. Lijst van allergenen

	ingrediënt	aanwezig in bedrijf	Verantwoordelijke ingredient
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aardnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Melk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfieten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ingrediënt	aanwezig in bedrijf	Verantwoordelijke ingredient
Abrikoos	<input type="checkbox"/>		
Knoflook	<input checked="" type="checkbox"/>	-1	Arôme ail
Glutamates	<input type="checkbox"/>		
Avocat	<input type="checkbox"/>		
Banaan	<input type="checkbox"/>		
Rund	<input checked="" type="checkbox"/>		
Cacao	<input type="checkbox"/>		
Kaneel	<input type="checkbox"/>		
Wortel	<input type="checkbox"/>		
Cochénille	<input type="checkbox"/>		
Koriander	<input type="checkbox"/>		
Curcumine	<input type="checkbox"/>		
Curry	<input type="checkbox"/>		
Andijvie	<input type="checkbox"/>		
Fructose	<input type="checkbox"/>		
Kiwi	<input type="checkbox"/>		
Peulvruchten	<input type="checkbox"/>		
Lentilles	<input type="checkbox"/>		
Gist	<input type="checkbox"/>		
Mais	<input type="checkbox"/>		
Honing	<input type="checkbox"/>		
Muscaat	<input type="checkbox"/>		
Gerst	<input type="checkbox"/>		
Paprika	<input type="checkbox"/>		
Perzik	<input type="checkbox"/>		
Peterselie	<input type="checkbox"/>		
Pitten	<input type="checkbox"/>		
Erwten	<input type="checkbox"/>		
Appel	<input type="checkbox"/>		
Varken	<input type="checkbox"/>		
Kip	<input type="checkbox"/>		
Saccharose	<input type="checkbox"/>		
Boekweit	<input type="checkbox"/>		
Rogge	<input type="checkbox"/>		
Tartrazine	<input type="checkbox"/>		
Tomaat	<input type="checkbox"/>		
Vanilline	<input type="checkbox"/>		

## VIII. Productkenmerken

<b>Uitzicht</b>	<b>Bloc de viande cuite</b>			
<b>Smaak</b>	fumé			
<b>Geur</b>	fumé			
<b>Textuur</b>	ferme			
<b>Kleur</b>	Brun (viande cuite) à l'extérieur, rouge/brun sur la tranche			
<b>Eventuele andere kenmerken</b>				
<b>Evolutie tijdens houdbaarheid</b>				
<b>Fysische kenmerken</b>				
<b>Fysico-chemische kenmerken bij levering</b>				
	<b>Minimum</b>	<b>Typ. waarde</b>	<b>Maximum</b>	<b>Controlemethode</b>
<b>Water</b>		75,4 %		
<b>Benzopyrene</b>			< 2,0 µg/kg poids f	
<b>Vetgehalte</b>			< 25 %	
<b>vleeseiwit</b>	> 8 %			
<b>Collageen / eiwit</b>			< 25	
<b>Vreemde voorwerpen</b>		Absence		
<b>Ferro</b>		< 2 mm		
<b>Non-ferro</b>		< 4,0 mm		
<b>Roestvrij</b>		< 8,0mm		
<b>Microbiologische kenmerken bij levering</b>				
	<b>typische waarde</b>	<b>Maximum of minimum</b>	<b>controlemethode</b>	
<b>Aeroob mesofiel</b>	< 10 000 /g	< 100 000 /g		
<b>Coliformen</b>	< 1000 /g			
<b>Fecale coliformen</b>	< 10 /g			
<b>Staphylococ. aureus</b>	< 100 /g			
<b>Salmonella</b>	Absence dans 25g			
<b>Listeria monocyto</b>	Absence dans 25g			
<b>sulfiet-red. anaerob</b>	< 30 /g	< 100 /g		

## IX. Gebruiksaanwijzing

## X. Ingredienten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingredient onderworpen aan bestraling bevat :



## XI. Energetische waarden

Gedeclareerde per 100g   
portiegrotte ---

Gedeclareerde per 100 ml

	Eenheid	Product zoals verkocht :		rekening (C) of Anal. (A)
		waarde per 100	waarde per portie	
<b>Energetische waarden</b>	<b>Kcal</b>	<b>117,21</b>	---	<b>C</b>
	<b>KJ</b>	<b>496,03</b>	---	<b>C</b>
<b>Eiwitten</b>	<b>g</b>	<b>25,3</b>	---	<b>A</b>
<b>Koolhydraten</b>	<b>g</b>	<b>0,2</b>	---	<b>C</b>
<b>waarvan suikers</b>	<b>g</b>	<b>0,2</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan zetmeel</b>	<b>g</b>	---	---	
<b>waarvan polyolen</b>	<b>g</b>	---	---	
<b>Vetten</b>	<b>g</b>	<b>1,69</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan verzadigd</b>	<b>g</b>	<b>0,62</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan mono-onverz.</b>	<b>g</b>	<b>0,89</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan poly-onverz.</b>	<b>g</b>	<b>0,10</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan trans</b>	<b>g</b>	---	---	
<b>waarvan oméga 3</b>	<b>g</b>	<b>0,008</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan oméga 6</b>	<b>g</b>	<b>0,083</b>	---	<b>A</b>
<b>waarvan cholesterol</b>	<b>mg</b>	---	---	
<b>Voedingsvezels</b>	<b>g</b>	---	---	
<b>Natrium</b>	<b>g</b>	<b>0,89</b>	---	<b>A</b>
<b>Zout</b>	<b>g</b>	<b>2,26</b>	---	<b>C</b>

	ADH en eenheid	Product zoals verkocht :			berekening (C) of Analyse (A)
		waarde per 100 g/ml	% ADH	waarde per portie	
<b>Vitamine A</b>	<b>800 µg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B1</b>	<b>1,4 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B2</b>	<b>1,6 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B3</b>	<b>18 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B5</b>	<b>6 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B6</b>	<b>2 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine B12</b>	<b>1 µg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine C</b>	<b>60 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine D</b>	<b>5 µg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine E</b>	<b>10 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine H</b>	<b>0,15 mg</b>	---	---	---	---
<b>Vitamine M</b>	<b>200 µg</b>	---	---	---	---
<b>Calcium (Ca)</b>	<b>800 mg</b>	---	---	---	---
<b>Fosfor (P)</b>	<b>800 mg</b>	---	---	---	---
<b>Ijzer (Fe)</b>	<b>14 mg</b>	---	---	---	---
<b>Magnesium (Mg)</b>	<b>300 mg</b>	---	---	---	---
<b>Zinc (Zn)</b>	<b>14 mg</b>	---	---	---	---
<b>Jood (I)</b>	<b>150 µg</b>	---	---	---	---

Producten onderworpen aan notificatie ivm het toevoegen van nutriënten :  
Notificatie nummer

## XII. Déclaration de conformité et de confidentialité

Le fournisseur, Profuma sprl, déclare que le produit répond aux réglementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de produits en contact avec ce produit. Le fournisseur se tient au courant des évolutions de la législation via le système [www.veillealim.eu](http://www.veillealim.eu) et prend en compte ces évolutions dans son processus de fabrication et ses fiches techniques.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche technique. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de l'information, préalablement à l'approbation de ces spécifications. Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.