

Technische Fiche eindproduct

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

I. Identificatie van het product

Artikel nummer Profuma	311606000	Artikelnummer klant	
Merk	Profuma		
Eindproduct denominatie	Pastrami catering Catering pastrami Catering pastrami		
Wettelijke naam	Viande de bœuf cuite, séchée et fumée Gerookte, gedroogde en gekookte rundsvlees Smoked, dried and cooked beef meat		
Verdere beschrijving			
Aangegeven gewicht of vol.		Aanwezigheid van "e"	☐
Code intrastat	16025095		
EAN UC:	5403116XXXXXC		
EAN Box:	5413302831169		
Vloeibaar medium	☐	Uitlekgewicht	---
Variable gewicht	☒	Aantal per verpakking	1
Alcoholgehalte	0		

II. Identificatie van leverancier

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

III. Verpakking / Logistiek

Consument eenheid (UC) Type	Qté UC	L (cm)	I (cm)	H (cm)	Brut(kg)	Net (kg)	Egoutté	
	1	38cm	18 cm	6 cm		+/- 4 kg		
Sub-pakket Type	afgewogen in contanten	☐						
	Beveiligde sluiting	☐	Easy opening	☐	Easy peel	☐	herschuitbare dop	☐
Carton Type	Film	Dikte	Type film	Aantal lagen				
	---	---	---	---				
Tonen	5	39 cm	38 cm	15 cm	+/- 21 kg	+/- 20 kg		
	americaanse carton	☐	Met perforatie	☐	Avec messing	☐	Met deksel	☐
Palet	Met film ?	☐						
	180	120 cm	80 cm	180 cm	+/- 780 kg	+/- 720 kg		
Nb lagen / palet	EPAL 1,2 x 0,8m	☒	CHEP 1,2 x 1m	☐	CHEP euro 1,2	☐	LPR 1,2 x 0,8m	☐
	LPR euro 1,2 x 1m	☐	LPR ouverte 1,2 x 1m	☐	LPR logipal 1,2 x 1m	☐		
	IPP logipal euro 1,2 x 0,	☐						
Nb Cartons / laag	6			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	☐ datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde...)" ☒ datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"		
Houdbaarheidsaanduiding op	☒ Dag ☒ Maand ☒ Jaar Voorbeeld 26/11/08		
Manier van aanbrengen	☐ elke portie ☒ verkoopseenheid ☒ omverpakking		
Houden van referentiestalen	☐ inkjet ☒ Etiket ☐ laser ☐ andere		
Lotaanduiding d.m.v.	☐ Bewaarduur Frequentie		
Lotaanduiding op	code interne voorbeeld 123456		
Manier van aanbrengen	☐ elke portie ☒ verkoopseenheid ☒ omverpakking		
	☐ inkjet ☒ Etiket ☐ laser ☐ andere		

V. Fost plus

Betaling door ons?	☐	Licentie	---
Primaire verpakking			
Materialen	Vorm	Gewicht	Aantal / secundaire
Glas	---	---	---
Papier / karton (> 85%)	etiquette	1,5 g	5
Staal (> 50%)	---	---	---
Aluminium (> 50% / 50 µm)	---	---	---
Flessen in PET	---	---	---
Flacons in HDPE	---	---	---
Drankkartons	---	---	---
Valoriseerbare plastic	Film	24 g	5
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	---	---	---
Secundaire verpakking			
Matériaux	Vorm	Gewicht	Aantal / tertiaire
Papier / karton	carton	720 g	36
Plastic	---	---	---
Andere	---	---	---
Tertiaire verpakking			
Materialen	Vorm	Gewicht	
papier / karton	---	---	
Andere	film	variable	

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.	
Antioxidant (E 301)		incl.	incl.	
Ingrediëntenlijst				
Rundsvlees (96%), Zout, Aroma's, Glucosestroop, Conserveermiddel : E250, Emulgator : E 450, E451, E452; Stabilisator : E415; antioxidant : E 301.				
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening 1831/2003/CE ? ☒				

VII. Lijst van allergenen

	ingrediënt	aanwezig in bedrijf	Verantwoordelijke ingrediënt
Gluten	☐	☐	
Schaaldieren	☐	☐	
Eieren	☐	☐	
Vis	☐	☐	
Aardnoten	☐	☐	
Soja	☐	☐	
Melk	☐	☐	
Lactose	☐	☐	
Schaalvruchten	☐	☐	
Selderij	☐	☐	
Mosterd	☐	☐	
Sesamzaad	☐	☐	
Lupine	☐	☐	
Weekdieren	☐	☐	
Sulfieten	☐	☐	
	ingrediënt	aanwezig in bedrijf	Verantwoordelijke ingrediënt
Abrikoos	☐		
Knoflook	☒	-1	Arôme ail
Glutamates	☐		
Avocat	☐		
Banaan	☐		
Rund	☒		
Cacao	☐		
Kaneel	☐		
Wortel	☐		
Cochenille	☐		
Koriander	☐		
Curcumine	☐		
Curry	☐		
Andijvie	☐		
Fructose	☐		
Kiwi	☐		
Peulvruchten	☐		
Lentilles	☐		
Gist	☐		
Maïs	☐		
Honing	☐		
Muscaat	☐		
Gerst	☐		
Paprika	☐		
Perzik	☐		
Peterselie	☐		
Pitten	☐		
Erwten	☐		
Appel	☐		
Varken	☐		
Kip	☐		
Saccharose	☐		
Boekweit	☐		
Rogge	☐		
Tartrazine	☐		
Tomaat	☐		
Vanilline	☐		

VIII. Productkenmerken

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

Gedeclareerde per 100 ml ☐

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

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

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 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.