



Productspecificatie : Vleesbrood Provençaal

IV PRODU

MAP : 2

Blz : 6/1/1

Datum: 01/08/2025 Versie : 15

1. Bedrijfsgegevens

Firma naam: **Buva vleeswaren bvba**

Adres: **Centrum Zuid 2046**

3530 Houthalen

België

Telefoon: **+32(0)11/52.36.37**

Fax: **+32(0)11/60.21.72**

E-mail : **info@buva.be**

Website: **www.buva.be**

Certificaten: **ACS**

Erkenningsnr.: **B994**

Recall nr. : **+32(0)495/50.36.37**



2. Product gegevens :

Product : **Vleesbrood Provençaal**

Handelsnaam: **Vleesbrood Provençaal**

Pain de viande Provençal

EAN nummer : **95425003342557**

Intrastat code : **16021000**

Product beschrijving : **Alle ingrediënten worden gecutterd tot een homogene massa.**

Het deeg wordt handmatig afgevuld in vormen en gebakken in de oven.

Gewicht : **Variabel gewicht** (± 3 kg per blok)

Afmetingen : **B: ± 15 cm H: ± 13 cm L: ± 20 cm**

Besteleenheid : **per blok**

3. Ingrediënten / Ingrédients :

Varkensvlees 76%, water, paprika 2,3%, zout, conserveermiddel (E250, E252), verdikkingsmiddel (E460), voedingsvezels, specerijen en - extracten (**MOSTERD**), dextrose, emulgator (E450, E452), smaakversterker (E621), antioxidant (E300, E301), stabilisator (E262, E331).

Viande de porc 76%, eau, poivron 2,3%, sel, conservateur (E250, E252), épaississant (E460), fibres alimentaires, d'épices et extraits d'épices (**MOUTARDE**), dextrose, émulsifiant (E450, E452), exhausteur de goût (E621), antioxydant (E300, E301), stabilisant (E262, E331).

4. Organoleptische eigenschappen

Smaak : **hartelijk gebakken vleesbrood**

Kleur : **originele vleeskleur**

Textuur : **homogene massa**

5. Verpakking

Verpakking: **Vacuum verpakt in krimpzak**

Secundaire verpakking : **In samenspraak met de klant**

Metaaldetectie: **Niet van toepassing op dit product**

Beheersing van product vreemde voorwerpen via procedure chemische en fysische productcontaminatie.



Productspecificatie : Vleesbrood Provençaal

IV PRODU

MAP : 2

Blz : 6/1/1

Datum: 01/08/2025 Versie : 15

6 Bewaarvoorschriften

Bewaartemperatuur : max. 4°C

Houdbaarheid: 35 dagen bij een bewaartemperatuur van max. 4°C

Transport: Gekoeld tot max. 4°C

7. Gemiddelde voedingswaarde per 100 gr

kcal :	192
kJ :	799
Vetten :	13,6
waarvan Verzadigde vetten :	5,45
Koolhydraten :	1,6
waarvan suikers :	1,6
Eiwitten :	14,7
Zout :	3,25
Voedingsvezel :	2,3

8. Bacteriologische eigenschappen:

	Na productie	Einde houdbaarheid
Salmonella	afwezig in 25g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	
Aeroob kiemgetal 22°C	30.000	3.000.000
Enterobacteriaceae	500	
Melkzuurbacteriën 22°C	3.000	30.000.000
Anaeroob kiemgetal 22°C	30.000	3.000.000
Bacillus cereus	3.000	100.000
Gisten	3.000	300.000
Schimmels	3.000	niet zichtbaar
E. coli	<50	<50
Coagulase positieve stafylococci	3.000	300.000
Sulfiet reducerende clostridia	3.000	300.000

9. Verpakking

De verpakking is conform de EG Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

10. GGO/ GMO verklaring

Buva garandeert op basis van de verklaringen van de leveranciers van de grondstoffen dat het product GEEN ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de Verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

11. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

Buva garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestralingen.

12. Traceerbaarheid en Recall

Het product is voorzien van een etiket met een lotnummer op. Dit lotnummer hangt samen met ons productieproces. Naar aanleiding van het lotnummer kunnen wij traceren zowel naar onze leverancier als naar onze



**Productspecificatie :
Vleesbrood Provençaal**

IV PRODU

MAP : 2

Blz : 6/1/1

Datum: 01/08/2025 Versie : 15

klant. Het lotnummer staat ook vermeld op de leveringsbon en factuur.

Ingeval van recall willen wij u vragen om het lotnummer duidelijk door te geven zo kunnen wij onmiddellijk iedereen op de hoogte stellen van een eventueel probleem dat zich voordoet met het betreffende lot.

13. Wettelijk te declareren Allergenen (Verordening (EU) NR. 1169/2011)	
Glutenbevattende granen en producten ob hiervan	-
Tarwe	-
Haver	-
Gerst	-
Kamult	-
Spelt	-
Schaaldieren en producten ob hiervan	-
Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)	-
Eieren en producten ob hiervan	-
Soja en producten ob hiervan	-
Aardnoten en producten ob hiervan	-
Vis en producten ob hiervan	-
Noten :	-
Amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
pistachenoten	-
Paranoten	-
macadamianoten	-
Notenolie	-
Selderij en producten ob hiervan	-
Mosterd en producten ob hiervan	+
Sesamzaad en producten ob hiervan	-
Lupine en producten ob hiervan	-
Weekdieren en producten ob hiervan	-
Zwavel dioxide en Sulfiet (E220 - E227) meer dan 10mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	-

(+) : kan aanwezig zijn

(-) : is afwezig

(?) : kan eventueel sporen bevatten