

1. Algemeen / Générale

ONTVANGEN

Door μ om 16:15,24-8-20

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 209
Productnaam / Nom Produit	Mosterdspek / Poitrine cuite à la moutarde / Bauchrolle mit Senf
Andere benamingen / Autres Noms	/
Artikelnummer / Numéro d'article	60310019
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Variabel / Poids variable
Productbeschrijving / Description Produit	Opgerold en gekookt buikspek met mosterdvulling Poitrine enroulé et cuite à la moutarde
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	<p>Ingrediënten: Varkensvlees, MOSTERD (5,5%), zout, varkenscollageen, glucosestroop, dextrose, kruiden en specerijen, stabilisator (E451), aroma, antioxidant (E301, E306, E392), conserveermiddel (E250), rookaroma, rook. 102g vlees geeft 100g afgewerkt product.</p> <p><i>Gemaakt in een bedrijf waar melk, ei gluten en noten verwerkt worden.</i></p>
Français	<p>Ingrédients: Viande de porc, MOUTARDE (5,5%), sel, collagène de porc, sirop de glucose, dextrose, herbes et épices, stabilisateur (E451), arôme, antioxydant (E301, E306, E392), conservateur (E250), arôme fumée, fumée. 102g de viande résultent en 100g de produit fini.</p> <p><i>Fabriqué dans un atelier qui utilise lait, œuf, noix et gluten.</i></p>
Deutsch	<p>Zutaten: Schweinefleisch, SENF (5,5%), Salz, Schweinekollagen, Glukosesirup, Dextrose, Kräuter und Gewürze, Stabilisator (E451), Aroma, Antioxidans (E301, E306, E392), Konservierungsmittel (E250), Raucharoma, Rauch. 102g Fleisch ergeben 100g fertiges Produkt.</p> <p><i>Hergestellt in einem Unternehmen, in dem Milch, Eier, Gluten und Nüsse verarbeitet werden.</i></p>

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation / Lagertemperatur		Koel bewaren, max. 7°C Garder au frais, max. 7°C Gekühlt aufbewahren
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) / Haltbarkeit (bei Lieferung in geschlossener Verpackung)	Vacuüm:	35 dagen jours Tage

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles	via <input type="checkbox"/> berekening / <input checked="" type="checkbox"/> analyse Par <input type="checkbox"/> Calcul / <input checked="" type="checkbox"/> analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	944 227	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	18,0	g
Vetten / Matière grasse / Fett	17,0	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	6,1	g
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	0,5	g
- waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	0,5	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	<0,5	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides) / Salz	2,1	g
Natrium / Sodium / Natrium	0,84	g

4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base des renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM Die verwendeten Inhaltsstoffe sind nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen gentechnikfrei.
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés. Die verwendeten Inhaltsstoffe werden nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen nicht bestrahlt.
Metaaldetectie / détection de métaux	Neen Non Nein
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage est conforme à EG1935/2004 et EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires Die Verpackung entspricht EG1935 / 2004 und EG10 / 2011 für Materialien und Artikel, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen.

5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques / Mikrobiologische Eigenschaften	Zie bijlage Voir annexe Sie Anlage
---	--

6. Allergeen informatie	Conform EG2003/89 en EG2006/142	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Aanwezig in product / Présent / Vorhanden	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise / Vorhanden im Unternehmen
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	+
Schaal- en schelpdieren / Crustacés / Krebstiere und Schalentiere	-	-
Eieren / Oeufs / Eier	-	+
Vis / Poisson / Fisch	-	-
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes) / Erdnüsse	-	-
Soja / Soja / Soja	-	-
Melkproducten (incl. lactose) / Lait (incl. lactose) / Milch (incl. Laktose)	-	+
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>) / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)	-	+
Selderij / Célerie / Sellerie	-	-
Mosterd / Moutarde / Senf	+	-
Sesam / Graines de sésame / Sesam	-	-
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (<i>> 10 mg/kg of 10 mg/kg</i>) / Anhydride sulfureux et sulfites (<i>> 10mg/kg</i>) / Schwefeldioxid und Sulfite (<i>> 10mg/kg</i>)	-	-
Lupine / Lupin / Lupine	-	-
Weekdieren / Mollusque / Weichtiere	-	-
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625) / Glutamate hinzugefügt (E620-E625)	-	-

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et sont informatives, donc pas contraignantes

Daten nach unserem derzeitigen Kenntnisstand und rein informativ, daher unverbindlich

7. Contactgegevens / Contact
Vanden Borre NV Lindestraat 36, 9700 Oudenaarde, BELGIUM Tel : (+32) 055 33 12 40 Fax : (+32) 055 31 99 65 Mail : info@tradelio.eu mailto:info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0477 32 64 72