

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 11/03/2026
		Versie: A
		Pagina 1 / 3

1. Algemeen / Générale	
Erkeningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Filet de Saxe – Filet de Saxe ‘Keurslagers’
Andere benamingen / Autres Noms	/
Artikelnummer / Numéro d'article	110200 Filet de Saxe ‘Keurslagers’ 110205 Filet de Saxe ‘St Vith’
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Variabel / Poids variable
Productbeschrijving / Description Produit	Zacht gezouten varkensrug / Carré de porc salé légèrement
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	Ingrediënten: Varkensvlees, zout, specerijen, glucosestroop, dextrose, aroma, stabilisator: E451, antioxidant: E301, bewaarmiddel: E250, E326, rook.
	<i>120g vlees geeft 100g afgewerkt product. Kan sporen bevatten van: EI, MELK, MOSTERD, GLUTEN, SOJA, NOTEN en SELDER.</i>
Français	Ingrédients : Viande de porc, sel, épices, sirop de glucose, dextrose, arôme, stabilisateur: E451, antioxydant : E301, conservateur : E250, E326, fumée.
	<i>120g de viande résultent en 100g de produit fini. Peut contenir traces de : OEUF, LAIT, MOUTARDE, GLUTEN, SOJA, NOIX et CELERI</i>
Deutsch	Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Glukosesiroop, Dextrose, Aromen, Stabilisator: E451, Antioxydans: E301, Konservierungsmittel: E250, E326; Rauch
	<i>120g Fleisch ergeben 100g fertiges Produkt. Kann Spuren von EI, MILCH, SENF, GLUTEN, SOJA, NUSSE und SELLERIE enthalten.</i>

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 11/03/2026
		Versie: A
		Pagina 2 / 3

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation / Lagertemperatur		Koel bewaren, max. 4°C Garder au frais, max. 4°C Gekühlt aufbewahren
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) / Haltbarkeit (bei Lieferung in geschlossener Verpackung)	Vacuüm:	Max. 80 dagen / jours / Tage Min. 60 dagen / jours / Tage

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

via ☒ berekening / ☐ analyse
Par ☒ Calcul / ☐ analyse

	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	656 156	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	25	g
Vetten / Matière grasse / Fett	6,0	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	2,2	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	3,8	g
Natrium / Sodium / Natrium	1,5	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.

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 11/03/2026
		Versie: A
		Pagina 3 / 3

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 (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten) / Fruits a coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) / 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) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg) / Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)	–	–
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	
Breybeau NV – site Veurne Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@breybeau.be	

8. Revisielog / journal de révision
11/03/2026: opstellen specificatie