

<b>BVBA Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	21400
		Versie 7 – augustus 2015
		Pagina 1 van 2

<b>Eigenaar</b>	<b>Opmaak door</b>	<b>Vrijgegeven door</b>
BVBA Roussel	AVI Consultancy BVBA	Philippe Roussel

## 1. ALGEMENE GEGEVENS

**Leverancier : ROUSSEL VLEESWAREN bvba**

Contactpersoon : Philippe Roussel  
 Telefoon : 0032-(0)52/33.18.97  
 Fax : 0032-(0)52/33.49.78  
 Gsm :0032- (0)476/42.64.93  
 E-mail : [philippe@rousselslicing.be](mailto:philippe@rousselslicing.be)  
 Website : [www.rousselslicing.be](http://www.rousselslicing.be)  
 EG Nummer : B 767

## 2. BENAMING PRODUCT

**BOERENHAM Gesneden**

**Categorie - kenmerken:** gedroogde hesp zonder zwoerd en licht ontvet.

## 3. INGREDIENTENDECLARATIE:

Varkensvlees (125 g vlees voor 100g afgewerkt product), zout, glucosestroop, dextrose, antioxidanten: E331, E301, E316, specerijen, conserveermiddelen: E252, E250, natuurlijke aroma, rook. Kan sporen bevatten van gluten-eieren-soja- melk-schaalvruchten-selderij-mosterd.

## 4. LAND VAN OORSPRONG : België

**5. ARTIKELNUMMER:** 21400238

**INTRASTAT CODE :** 0210.1981

## 6. PRODUCTKENMERKEN:

Vorm	Rechthoekig met afgeronde boord ambachtelijk vorm
Afmeting snee L x B ± (cm)	16 x 4
Dikte van de snee (mm)	1.2
Aantal sneden per verpakking	Minimum 24
Gewicht per verpakking	± 500 g
Afmeting van de verpakking	25 x 18 x 2.8 cm
Verpakkingswijze	Onder beschermende atmosfeer
Verpakkingsmateriaal	Onder folie : APET/PE 450 my      Boven folie: Biaxer 55 my Verpakking conform EG 1935/2004
Etikettering	Conform huidige wetgeving
Barcode standaard	95414790214000

**7. BEWAARCONDITIES:** Onder beschermende atmosfeer bij 0°C - max. 4 °C

**8. HOUDBAARHEID:** In gesloten verpakking bij 0°C - max 4°C: 35 dagen  
 Na opening en gekoeld: max 3 dagen (hangt af van de omgevingscondities temp, vocht,...)

<b>BVBA Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	21400
		Versie 7 – augustus 2015
		Pagina 2 van 2

## 9. STATUS:

GGO : Er worden geen GGO's gebruikt in het product.

Bestraald: Het product is niet bestraald

## 10. BACTERIOLOGISCHE EISEN:

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>
Gisten	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei
E.coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella spp.	afw./ 25 g	afw./ 25 g	afw. / 25 g
Listeria monocytogenes	afw. /25g	afw. /25g	10 <sup>2</sup>

## 11. VOEDINGSWAARDEN:

Voedingswaarde per	100g
Energetische waarde	kJ / 720 kCal / 172
Vetten → Waarvan verzadigd vet	7.1 g 2.1 g
Koolhydraten → Waarvan suiker	1.3 g 0.7 g
Proteïnen	26 g
Zout	4.4 g

## 12. ALLERGENEN ( 14 wettelijk verplicht )

+ Bevat sporen van...      - Is vrij van...      ? Kan mogelijk sporen bevatten van...

1.	<b>Gluten</b> bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	?
2.	<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren	-
3.	<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren	?
4.	<b>Vis</b> en producten op basis van vis	-
5.	<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten	-
6.	<b>Soja</b> en producten op basis van soja	?
7.	<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> )	?
8.	<b>Schaalvruchten</b> , d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten	?
9.	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij	?
10.	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd	?
11.	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad	-
12.	<b>Zwaveldioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (uitgedrukt als SO <sub>2</sub> .)	-
13.	<b>Lupinen</b> en producten op basis van lupinen	-
14.	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdier	-

Nota: Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers, doch niet bindend. De sporen die mogelijks aanwezig kunnen zijn door eventuele ongewilde kruiscontaminatie ( door slicing in bedrijf), worden op het etiket vermeld in een toegevoegde zin.