

BV Roussel Merchtem	PRODUCTSPECIFICATIE	46000
		Versie 10 – mei 2023
		Pagina 1 van 2

Eigenaar BV Roussel	Opmaak door AVI Consultancy BV	Vrijgegeven door Philippe Roussel
-------------------------------	--	---

1. ALGEMENE GEGEVENS

Leverancier : ROUSSEL VLEESWAREN bv

Contactpersoon : Philippe Roussel

Telefoon : 0032-(0)52/33.18.97

Gsm :0032- (0)476/42.64.93

E-mail : philippe@rousselslicing.be

Website : www.rousselslicing.be

EG Nummer : B 767

2. BENAMING PRODUCT

SALAMI “apéro” in blokjes gesneden

Categorie - kenmerken: gedroogde worst, fijn gemalen.

3. INGREDIENTENDECLARATIE:

Varkensvlees, zout, lactose (**MELK**), dextrose, natuurlijke aroma, antioxidant : E316, kleurstof : E120, ferment, bewaarmiddel:E250 (natriumnitriet) -E252 (kaliumnitraat) Kan sporen bevatten van gluten-eieren-soja- melk-schaalvruchten-selderij-mosterd.

4. LAND VAN OORSPRONG : België

5. ARTIKELNUMMER: 46000206

INTRASTAT CODE : 1601.0091

6. PRODUCTKENMERKEN:

Vorm	Blokjes
Afmeting snee L x B ± (cm)	nvt
Aantal sneden per verpakking	nvt
Gewicht per verpakking	± 500 g
Afmeting van de verpakking	± 25 x 18 x 3.5 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	95414790460001

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,...)

BV Roussel Merchtem	PRODUCTSPECIFICATIE	46000
		Versie 10 – mei 2023
		Pagina 2 van 2

9. STATUS:

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

Bestraald: Het product is niet bestraald

Metaal: Het product is niet onderworpen aan metaaldetectie

10. BACTERIOLOGISCHE EISEN:

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3*10 ⁴	3*10 ⁵	3*10 ⁶
Gisten	3*10 ²	3*10 ³	3*10 ⁵
Schimmels	3*10 ²	3*10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E.coli	50	500	500
Staphylococcus aureus	3*10 ²	3*10 ³	3*10 ³
Salmonella spp.	afw./ 25 g	afw./ 25 g	afw. / 25 g
Listeria monocytogenes	afw. /25g	afw. /25g	100

11. VOEDINGSWAARDEN:

Voedingswaarde per	100g
Energetische waarde	kJ / 1670 kCal / 403
Vetten → Waarvan verzadigd vet	31.4 g 13 g
Koolhydraten → Waarvan suiker	0.8 g 0.68 g
Proteïnen	27.1 g
Zout	4.29 g

12. ALLERGENEN (14 wettelijk verplicht)

+ Aanwezig - Afwezig ? Kan mogelijk sporen bevatten van...

1.	Gluten 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.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren	?
4.	Vis en producten op basis van vis	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6.	Soja en producten op basis van soja	?
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
8.	Schaalvruchten , 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.	Selderij en producten op basis van selderij	?
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	?
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (uitgedrukt als SO ₂ .)	-
13.	Lupinen en producten op basis van lupinen	-
14.	Weekdieren 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.