

BVBA Roussel Merchtem	PRODUCTSPECIFICATIE	22690
		Versie 7 – augustus 2015
		Pagina 1 van 2

Eigenaar	Opmaak door	Vrijgegeven door
BVBA Roussel	AVI Consultancy	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

Website : www.rousselslicing.be

EG Nummer : B 767

2. BENAMING PRODUCT

Gerookte bacon Gesneden

Categorie - kenmerken: gerookte rug met ketting, zonder zwoerd, zonder vet

3. INGREDIENTENDECLARATIE:

varkensvlees; zout; antioxidant: E301; glucosesiroop; conserveermiddel: E252-E250-E262; aroma; kruiden; rook. gebruikt vlees voor 100 gr afgewerkt product: 108 gr.

Kan sporen bevatten van gluten-eieren-soja- melk-schaalvruchten-selderij-mosterd.

Viande de porc, sel, antioxydant E301, sirop de glucose, conservateurs E252-E250-E262, arome, herbes, fumée. Viande utilisée pour 100 gr produit fini : 108 gr.

Peut contenir des traces de gluten, oeufs, soja, lait, arachides, céleri, moutarde.

4. LAND VAN OORSPRONG : België

5. ARTIKELNUMMER: 22690135

INTRASTAT CODE : 0210.1970

6. PRODUCTKENMERKEN:

Vorm	Rond
Afmeting snee Ø ± (cm)	10.5
Dikte van de snee (mm)	1.5
Aantal sneden per verpakking	Minimum 38
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	95414790226904

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,...)

BVBA Roussel Merchtem	PRODUCTSPECIFICATIE	22690
		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 ⁴	10 ⁵	10 ⁵
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E.coli	10 ²	10 ³	10 ³
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ⁴	10 ⁴
Salmonella spp.	afw./ 25 g	afw./ 25 g	afw. / 25 g
Listeria monocytogenes	afw. /25g	afw. /25g	10 ²

11. VOEDINGSWAARDEN:

Voedingswaarde per	100g
Energetische waarde	kJ / 675 kCal / 162
Vetten → Waarvan verzadigd vet	8.6 g 3.4 g
Koolhydraten → Waarvan suiker	<0.5 g <0.5 g
Proteïnen	21 g
Zout	4 g

12. ALLERGENEN (14 wettelijk verplicht)

+	Bevat sporen van...	-	Is vrij van...	?	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.	Zwavel dioxide 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.