

<b>BVBA Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	28401
		Versie 7 – augustus 2016
		Pagina 1 van 2

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

**ONTVANGEN**  
Door braeju om 14:16,21-6-21

## 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

### Kip filet Gesneden

**Categorie - kenmerken** : gekookte, licht gerookte kipfilet.

## 3. INGREDIENTENDECLARATIE:

Kippenvlees (84%) waarvan 72% kipfilet , Aardappelzetmeel, Zout, Zuurteregelaar: E325;

**MELK**eiwit, Lactose (**MELK**), Glucosestroop,

Dextrose, Stabilisator: E450, E452; Specerijextracten, Aroma, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250. Kan sporen bevatten van gluten-eieren-soja- melk-schaalvruchten-selderij-mosterd.

## 4. LAND VAN OORSPRONG : België

**5. ARTIKELNUMMER:** 28401282

**INTRASTAT CODE :** 1602.3919

## 6. PRODUCTKENMERKEN:

Vorm	Rond
Afmeting snee Ø ± (cm)	9.5
Dikte van de snee (mm)	1.7
Aantal sneden per verpakking	Minimum 34
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	95414790284010

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

**8. HOUDBAARHEID:** In gesloten verpakking bij 0°C - max 4°C: 21 dagen  
Na opening en gekoeld: max 3 dagen (hangt af van de omgevingscondities temp, vocht,...)

<b>BVBA Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	28401
		Versie 7 – augustus 2016
		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>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
E.coli	<10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</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 / 544 kCal / 130
Vetten → Waarvan verzadigd vet	5.6 g 1.7 g
Koolhydraten → Waarvan suiker	2.8 g 1.2 g
Proteïnen	17 g
Zout	2.5 g

### 12. ALLERGENEN ( 14 wettelijk verplicht )

	+ Aanwezig	- Afwezig	? 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>Zwavel dioxide 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.