



Technische fiche Fiche technique

Doc: Conserven / Conserves

Opgesteld: Somia el fihmi

Datum / Date: 16/04/2024

Versie / Version: 05

Rundstoofvlees 2.5kg/Carbonnades de boeuf 2.5kg OM

1. Gegevens producent / Données du producteur

Naam / Nom:	EQUINOX NV	Tel. :	+32 3 326 38 48
Adres / Adresse:	Bijkhoevelaan 20	Recall 24/7:	+32 477 27 86 33
Postcode + woonplaats / Code postal + lieu:	2110 Wijnegem	Website:	www.equinox.be
Land / Pays	België / Belgique		

2. Artikelomschrijving / Description de l'article

Naam product / Nom produit:	Stoofvlees 2.5kg / Carbonnades de boeuf 2.5 kg.
Artikel / Article:	7903005
Ingrediënten / Ingrédients:	<p>Rundvlees (50% gekookt vlees), jus van rundvlees, water, gebakken uien (ui, koolzaadolie, zout, natuurlijk aroma), bier (water, GERSTEMOUT, maïs, suiker, hop), gemodificeerd zetmeel, suiker, rijstbloem, tomatenpuree, zout, geconcentreerde bouillon (SOJA-eiwit hydrolysaat, zout, suiker, smaakversterkers: E621, E631; gistextract, natuurlijk aroma, aroma), verdikkingsmiddelen: E412, E415; kleurstof: E150c, kruiden en specerijen, smaakversterker: E621. Kan sporen bevatten van melk, ei, mosterd, selderij, gluten (tarwe) en sulfiet.</p> <p><i>Viande de boeuf (50% viande cuite), jus de viande de boeuf, eau, oignons frits (oignon, huile de colza, sel, arôme naturel), bière (eau, malt d'ORGE, maïs, sucre, houblon), amidon modifié, sucre, farine de riz, puree de tomates, sel, bouillon concentré (hydrolysat de protéines de SOJA, sel, sucre, exhausteurs de goût: E621, E631; extrait de levure, arôme naturel, arôme), épaississants: E412, E415; colorant: E150c, plantes aromatiques et épices, exhausteur de goût: E621. Peut contenir des traces de lait, d'oeuf, de moutarde, de céleri, de gluten (blé) et sulfite.</i></p>
THT / DDM:	28 dagen / 28 jours (max 4 °C)
Bewaring / Conservation	Na openen in de koelkast bewaren (0-4°C) en te gebruiken binnen de 2 dagen <i>Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0-4°C) et utiliser dans les 2 jours.</i>
Gewicht / Poids:	2.5kg

3. X-ray / Rayon-X

Non-Ferro	1,5 mm
RVS / Acier inoxydable	1,5 mm



Technische fiche Fiche technique

Doc: Conserven / Conserves

Opgesteld: Somia el fihmi

Datum / Date: 16/04/2024

Versie / Version: 05

Glas / Verre

2,5 mm

4. Verpakking / Emballage

Type | PP schaal zwart/noir + film

Alle verpakkingen zijn conform EG 1935/2004 en EG 10/2011.

Tous les emballages sont conforme aux CE 1935/2004 et CE 10/2011.

5. GMO / OGM

Op basis van EG 1829/2003 verklaren wij dat het product geen GMO bevat.

A base de CE 1829/2003, nous déclarons que le produit ne contient pas d'OGM.

6. Doorstraling / Irradiation

Wij verklaren dat het product niet doorstraald is

Nous déclarons que le produit est non irradiée.

7. Nanomaterialen / Nanomatériaux

Voor dit product gelden geen specifieke etiketteringsvoorschriften voor nanomaterialen.

Ce produit n'est pas soumis à des exigences d'étiquetage spécifique pour les nanomatériaux.

8. Organoleptische kenmerken / Caractéristiques organoleptique

Uitzicht / Vue	Bruine saus me stukken rundsvlees / <i>Sauce brune avec des pièces de viande de boeuf</i>
Textuur / Texture	Bruine saus me stukken rundsvlees / <i>Sauce brune avec des pièces de viande de boeuf</i>
Kleur / Couleur	Bruin / <i>Brune</i>
Geur / Odeur	Typisch stoofvlees / <i>Typique Carbonnades</i>
Smaak / Goût	Typisch stoofvlees / <i>Typique Carbonnades</i>



Technische fiche Fiche technique

Doc: Conserven / *Conserves*

Opgesteld: Somia el fihmi

Datum / *Date*: 16/04/2024Versie / *Version*: 05

9. Allergeneninformatie

Allergenen / <i>Allergènes</i>	Aanwezig in het product / <i>Présent dans le produit</i>	Aanwezig op de productielijn / <i>Présent sur la ligne de production</i>
Glutenbevattende granen / <i>Céréales contenant du gluten</i>	Nee / <i>Non</i>	Ja / <i>Qui</i>
Schaaldieren / <i>Crustacés</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Eieren / <i>Oeufs</i>	Nee / <i>Non</i>	Ja / <i>Qui</i>
Vis / <i>Poisson</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Aardnoten / <i>Arachides</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Soja / <i>Soja</i>	Ja / <i>Oui</i>	Ja / <i>Qui</i>
Melk (incl. lactose) / <i>Lait (y compris lactose)</i>	Nee / <i>Non</i>	Ja / <i>Qui</i>
Noten / <i>Fruits à coque</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Selderij / <i>Céleri</i>	Nee / <i>Non</i>	Ja / <i>Qui</i>
Mosterd / <i>Moutarde</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Sesamzaad / <i>Graines de sésame</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 ppm) / <i>Anhydride sulfureux et sulfites (>10 ppm)</i>	Nee / <i>Non</i>	Ja / <i>Qui</i>
Lupine / <i>Lupin</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>
Weekdieren / <i>Mollusques</i>	Nee / <i>Non</i>	Nee / <i>Non</i>

10. Microbiologische normen / *Normes microbiologiques*

Commercieel steriel / *Commercialement stérile*

11. Voedingswaarde / *Valeurs nutritionnelles (/100 g)*

Energie	464 kJ /111 kcal
Vetten / <i>Matières grasses</i>	2,1 g
Waarvan verzadigd / <i>dont gras saturés</i>	0,7 g
Koolhydraten / <i>Glucides</i>	5,3 g
Waarvan suikers / <i>dont sucres</i>	1,4 g
Vezels / <i>Fibres</i>	< 0,5 g
Eiwitten / <i>Protéines</i>	18g
Zout / <i>Sel</i>	1,1 g



Technische fiche
Fiche technique

Doc: Conserven / Conserves

Opgesteld: Somia el fihmi

Datum / Date: 16/04/2024

Versie / Version: 05

12. Opslagcondities / Conditions de conservation

Het product kan worden bewaard bij omgevingstemperatuur. Na openen in een gesloten recipiënt in de koelkast bewaren en binnen 2 dagen consumeren.

Le produit peut être stocké à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé et consommer dans les 2 jours.

13. Transport en distributie

Het product kan onder omgevingstemperatuur worden getransporteerd en gedistribueerd.

Le produit peut être transporté et distribué à température ambiante.