

Vers paardenvlees – Rug 1/2
Viande de cheval frais – Faux filet 1/2**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:	Paardenvlees Rug 1/2 – Viande de cheval Faux filet 1/2
Artikel / Article:	1213660
Ingrediënten / Ingrédients:	Paardenvlees – Viande de cheval
Origine / Origine:	Argentinië / Argentine, Canada, Uruguay,...
Allergenen / Allergènes	Geen / Aucun
TGT / DLC	28 dagen bij een temperatuur van 0-4°C / 28 jours à une température de 0 – 4°C
Bewaring / Conservation	Na openen te gebruiken binnen de 24 uur / A utiliser dans les 24 heures suivant l'ouverture.
Gewicht / Poids:	± 7 kg

3. Verpakking / Emballage

Type Vacuüm krimpzak / Sac sous vide

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

*Tous les emballages sont conforme aux CE 1935/2004 et CE 10/2011.***4. 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.***5. Doorstraling / Irradiation**

Wij verklaren dat het product niet doorstraald is

Nous déclarons que le produit est non irradiée.

6. 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.

7. Organoleptische kenmerken / Caractéristiques organoleptique

Uitzicht / <i>Vue</i>	Typisch paard / <i>Typique cheval</i>
Textuur / <i>Texture</i>	Typisch paard / <i>Typique cheval</i>
Kleur / <i>Couleur</i>	Donkerrood, typisch paard / <i>rouge foncé, typique cheval</i>
Geur / <i>Odeur</i>	Vers, typisch paardenvlees. / <i>Frais, Typique viande de cheval.</i>
Smaak / <i>Goût</i>	Typisch paardenvlees. / <i>Typique viande de cheval</i>

8. Allergeneninformatie / Information d'allergènes

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

9. Microbiologische normen / Normes microbiologiques

	Tolerantie einde TGT (kve/gram) / <i>Tolérance fin DLC (cfu/gramme)</i>
E-coli	<50
Salmonella	Afwezig in / <i>Absent dans</i> 25 g
Enterobacteriaceae	<50000
Listeria monocytogenes	<100

10. Voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Energie	415 kJ / 99 kcal
Vetten / <i>Matières grasses</i>	1,7 g
Waarvan verzadigd / <i>dont gras saturés</i>	0,7 g
Koolhydraten / <i>Glucides</i>	1,0 g
Waarvan suikers / <i>dont sucres</i>	1,0 g
Vezels / <i>Fibres</i>	0 g
Eiwitten / <i>Protéines</i>	21 g
Zout / <i>Sel</i>	0,13 g

11. Opslagcondities / Conditions de conservation

Het product dient koel te worden bewaard (0-4°C). Na openen te gebruiken de 24 uur (max 4°C).

Le produit doit être conservé au frais (0-4°C). Après ouverture à consommer dans les 24 heures (max 4°C).

12. Transport en distributie

Het product dient onder gekoelde omstandigheden te worden getransporteerd en gedistribueerd (0-4°C).

Le produit doit être transporté et distribué dans des conditions réfrigérées (0-4°C).