

**Paardenrookvlees Zoet – boon*****Viande de cheval fumé Doux – Tranche grasse*****1. Gegevens / Fournisseur**

Naam / <i>Nom</i> :	EQUINOX NV	Tel. :	+32 3 326 38 48
Adres / <i>Adresse</i> :	Bijkhoevelaan 20	Fax. :	+32 3 326 35 42
Postcode + woonplaats / <i>Code postal + lieu</i> :	2110 Wijnegem	Recall 24/7:	+32 477 27 86 33
Land / <i>Pays</i>	België / <i>Belgique</i>	Website:	www.equinox.be

**2. Artikelomschrijving / Description du produit**

Naam product / <i>Nom produit</i> :	Paardenrookvlees Zoet boon/ <i>Viande de cheval fumé Doux Tranche grasse</i>
Artikel / <i>Article</i> :	6010010
Ingrediënten / <i>Ingrédients</i> :	Paardenvlees, zeezout (2,9 tot 4,3 %), dextrose, conserveermiddelen: E250, E252; kruiden, aroma, antioxidant: E316, beukenhoutrook, natriumcaseïnaat (melk). <i>Viande de cheval, sel de mer (2,9 à 4,3 %), dextrose, agent conservateur : (E250, E252) arôme, épices, anti-oxygène E316, fumée de bois de hêtre, caséinate de sodium (lait).</i>
THT / <i>DDM</i> :	54 dagen / <i>jours</i> (max 4 °C)
Gewicht / <i>Poids</i> :	6010010: ± 3 kg

**3. Verpakking / Emballage**

Type: 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. Metaaldetectie / Détection de métaux**

Ferro	3,5 mm
Non Ferro	3,5 mm
RVS/ <i>Acier inoxydable</i>	5,0 mm

**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.*



## Technische fiche / Fiche technique

Doc: Rookvlees/Zoet

Opgesteld: Somia El Fihmi

Datum / Date: 20/02/2025

Versie / Version: 21

### 6. Doorstraling / Irradiation

Wij verklaren dat het product niet doorstraald is.

*Nous déclarons que le produit est non irradié.*

### 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 / <i>Vue</i>	Vlees in natuurlijke vorm of voorgevormd./ <i>viandes sous forme naturelle ou préformée.</i>
Textuur / <i>Texture</i>	Vast met hier een daar een streepje vet/ <i>avec un peu de graisse ici et là.</i>
Kleur / <i>Couleur</i>	Donkerrood./ <i>rouge foncé.</i>
Geur / <i>Odeur</i>	Typisch gerookt paardenvlees./ <i>typique viande fumée de cheval.</i>
Smaak / <i>Goût</i>	Gezouten en licht gerookt./ <i>Salé et légèrement fumé.</i>

### 9. 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>	Ja / <i>Qui</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>
Zwaveldioxide en sulfieten (>10 ppm) / <i>Anhydride sulfureux et sulfites (&gt;10 ppm)</i>	Nee / <i>Non</i>
Lupine / <i>Lupin</i>	Nee / <i>Non</i>
Weekdieren / <i>Mollusques</i>	Nee / <i>Non</i>

**10. Microbiologische normen / Normes microbiologiques**

	Tolerantie einde TGT (kve/gram) / <i>Tolérance fin DLC</i> (cfu/gramme)
Schimmels / <i>Moules</i>	<10000
Gisten / <i>Levures</i>	<10000
E-coli	< 500
Salmonella	Afwezig in / <i>Absent dans 25 g</i>
Enterobacteriaceae	< 1000
Staphylococcus aureus	<1000
Listeria monocytogenes	Afwezig in / <i>Absent dans 25 g</i>

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

Energie	499 kJ / 119 kcal
Vetten / <i>Matières grasses</i>	1,6 g
waarvan verzadigd / <i>dont gras saturés</i>	0.7 g
Koolhydraten / <i>Glucides</i>	1,6 g
waarvan suikers / <i>Dont sucres</i>	1,6 g
Eiwitten / <i>Protéines</i>	25 g
Zout / <i>Sel</i>	3.5 g

**12. Opslagcondities / Conditions de conservation**

Het product dient koel te worden bewaard (0-4°C). Na openen te gebruiken binnen de 2 dagen (max 4°C).

*Le produit doit être conservé au frais (0-4°C). Après ouverture à consommer dans les 2 jours (max 4°C).*

**13. Transport en distributie / Transport et distribution**

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).*