

**Paardenrookvlees Extra Zoet – Façon Suisse*****Viande de cheval fumé Extra Doux – Semelle Façon Suisse*****1. Gegevens / Fournisseur**

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

2. Artikelomschrijving / Description du produit

Naam product / Nom produit:	Paardenrookvlees Extra Zoet Façon Suisse. / <i>Viande de cheval fumé Extra Doux Semelle Façon Suisse.</i>
Artikel / Article:	6020200 (1/1) -6020300 (1/2)
Ingrediënten / Ingrédients:	Paardenvlees, zeezout (2,0 tot 2,7 %), dextrose, kruiden, aroma, conserveermiddelen: E250, E252; antioxidant: E316, beukenhoutrook, natriumcaseïnaat (melk). <i>Viande de cheval, sel (2,9 à 4,3 %), dextrose, arôme, épices, agent conservateur (E250, E252), antioxydant E316, fumée de bois de hêtre, caséinate de sodium (lait).</i>
THT / DDM:	54 dagen / jours (max 4 °C)
Gewicht / Poids:	6020200: ± 4 kg 6020300: ± 2 kg

3. Verpakking / EmballageType: 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/ Acier inoxydable	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/Extra Zoet

Opgesteld: Somia El Fihmi

Datum / Date: 20/06/2023

Versie / Version: 20

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 / <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 (>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 (cfu/gramme)</i>
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	469 kJ / 112 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).