

# BOULOGNE

## ■ Beschrijving

- Algemeen: Gefermenteerde ambachtelijke droge worst op basis van 60% paardenvlees met een minimum aan spek. Traditioneel handgevliesd recept anno 1898. Pioniersproduct met specifieke korrelstructuur.
- Transportverpakking: PVC bakken
- Bestel eenheid: per stuk

## ■ Ingredi entendeclaratie

- Paardenvlees, bandspek varken, dextrose, zout, peper, **melkeiwitten**, **sojaderivaten**, **lactose (melk)**, conserveermiddel: E250, antioxidant: E300

## ■ Kenmerken

- Fysico-chemisch kenmerken

Parameter	Waarde	Eenheid
Energie	1654	kJ / 100g
	399	Kcal / 100g
Vetten	34.4	g
Waarvan verzadigde vetzuren	12.9	g
Koolhydraten	<5	g
Waarvan suikers	2.5	g
Eiwitten	19.0	g
Zout	3.6	g

- Microbiologisch criteria

Parameter	Eenheid	Streefwaarde	Actiedrempel	THT
Escherichia coli	kve / g	<5x10 <sup>2</sup>	>5x10 <sup>3</sup>	<5x10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	kve / g	<10 <sup>2</sup>	>10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes		Afwezig/ 25g	>100/g	<100/g
Salmonella	Op 25 g	Afwezig	Aanwezig	Afwezig

## ■ Transport en bewaarvoorschriften

Voorgeschreven maximale transport- en bewaar­temperatuur +18°C. Koel en droog bewaren.  
Bewaren bij kamertemperatuur is mogelijk maar dit bevordert de indroging van het product.

## ■ Houdbaarheid

Voor boulogne producten kan mits de correcte bewaar­condities een houdbaarheid van 2 maanden worden aangenomen.

## ■ Allergenendeclaratie

- + **het product bevat de genoemde stof als ingrediënt of door overdracht**  
 - **het artikel is vrij van de genoemde stof (receptuur)**  
 ? **er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen en/of het product bevat slechts sporen van de stof (mogelijkerwijze door kruiscontaminatie binnen de productie-éénheid)**

Allergenendeclaratie op basis van de Richtlijn 2000/13/EG van het Europese parlement en de raad van 20 maart 2000 (RL EPR 2003/89/EG van 10.XI.2003) en de wijzigingen door Richtlijn 2003/89/EG en Richtlijn 2006/142/EG

glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut en hybride soorten hiervan) en producten op basis van deze granen	-
schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
eieren en producten op basis van eieren	-
vis en producten op basis van vis	-
aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
soja en producten op basis van soja	+
melk en producten op basis van melk	+
schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten	-
selderij en producten op basis van selderij	-
mosterd en producten op basis van mosterd	-
sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
lupine en producten op basis van lupine	-
weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Allergenendeclaratie conform de LeDa code

<b>Wettelijke allergenen</b>					
1.1 Tarwe	-	5.0 Aardnoten (pinda's)	-	8.8 Macademiannoten	-
1.2 Rogge	-	6.0 Soja	+	8* Noten (schaalvruchten)	
1.3 Gerst	-	7.0 Koemelk	+	9.0 Selderij	-
1.4 Haver	-	8.1 Amandelen	-	10.0 Mosterd	-
1.5 Spelt	-	8.2 Hazelnoten	-	11.0 Sesam	-
1.6 Kamut	-	8.3 Walnoten	-	12.0 Sulfiet (E220 t/m E 228)	-
1* Gluten		8.4 Cashewnoten	-	13.0 Lupine	-
2.0 Schaaldieren	-	8.5 Pecannoten	-	14.0 Weekdieren	-
3.0 Ei	-	8.6 Paranoten	-		
4.0 Vis	-	8.7 Pistachenoten	-		
<b>Aanvullende allergenen</b>					
20.0 Lactose	+	24.0 Koriander	-	28.0 Varkensvlees	+
21.0 Cacao	-	25.0 Maïs	+	29.0 Wortel	-
22.0 Glutamaat (E620-E625)	-	26.0 Peulvruchten	-		
23.0 Kippenvlees	-	27.0 Rundsvlees	-		

\*Dit alleen invullen als er sprake kan zijn van kruisbesmetting

## ■ GMO Declaratie

Bevat geen ingrediënten die afkomstig zijn van declaratieplichtige genetisch gemodificeerde organismen.

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofsspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.