

	TECHNISCHE FICHE BONRILL EEND	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:37

1. ALGEMEEN

Productnaam: BonRill® - Eend
 Productomschrijving: Smaakvolle en fijne eendenrillette
 Productreferentie (PLU): 0625
 Handelseenheid: 1,1kg
 Identificatiecode (GSI-128): 05413345006258
 Identificatiecode (EAN-13): 5413345006258



2. INGREDIËNTENDECLARATIE

Rillette van eend (87,8%) [eendenvlees en -vet (52,9%), varkensvlees en -vet, zout, kruiden, specerijen, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet; natriumacetaat), voedingszuur (citroenzuur)], deklaag gelatine [water, varkenseiwit, alcoholazijn, zout, glucosestroop, conserveermiddelen (kaliumsorbaat; natriumacetaat), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijke aroma's, kleurstoffen (karmijn; alkali-sulfietkaramel)].

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

3. PLAATS VAN OORSPRONG

De plaats van oorsprong van de primaire ingrediënten is de EU.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 2018/775

4. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN PER 100g

Energie	1383 kJ/ 334kcal
Vetten	31 g
waarvan verzadigde vetzuren	11 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	g
Koolhydraten	0,6 g
waarvan suikers	0,5 g
waarvan polyolen	g
waarvan zetmeel	g
Vezels	g
Eiwitten	14 g
Zout	1,5 g

Bovenstaande voedingswaarden zijn gebaseerd op wetenschappelijke analyses.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

5. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Minimale houdbaarheid bij levering: 45 dagen
 Na openen beperkt houdbaar
 Bewaarcondities: koel bewaren tussen 0 en 4°C

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

	TECHNISCHE FICHE BONRILL EEND	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:37

6. VERPAKKING

Primaire verpakking: kunststoffen recipiënt, vacuüm verpakt in krimpzak

Secundaire verpakking: per 12 (±13,2kg) in kartonnen doos

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 10/2011

7. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

Parameter	Norm	Methode
Aeroob (psychrotroof) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	ISO 4833
Anaeroob (psychrotroof) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	eigen methode labo
(Thermotolerante) melkzuurbacteriën [kve/g]	3×10^2	
Sulfietreducerende clostridia [kve/g]	3×10^5	ISO 15213
<i>Bacillus cereus</i> [kve/g]	1×10^5	
<i>Listeria monocytogenes</i> [op 25g]	afwezig	AFNOR AES 10/3-09/00

Gebaseerd op de gids "Microbiological Guidelines", FMFP-UGent (2018)

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 2073/2005

8. ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	In product	In bedrijf
Glutenbevattende granen en producten op basis hiervan	☐	☒
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 (inclusief lactose)	☐	☒
Noten en producten op basis van noten	☐	☒
Selderij en producten op basis van selderij	☐	☒
Mosterd en producten op basis van mosterd	☐	☒
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	☐	☒
Zwaveldioxide en sulfieten (concentratie >10mg/kg)	☐	☒
Lupinen en producten op basis van lupinen	☐	☐
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	☐	☒

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

	TECHNISCHE FICHE BONRILL EEND	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:37

9. GMO-DECLARATIE

Het product bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1829/2003 en 1830/2003

10. BESTRALINGSINFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

In overeenstemming met het koninklijk besluit van 12/03/2002

11. LEVERANCIERSGEGEVENS

Naam: BONRILL
VAT: BE 1005171507
Tel.: +32 490119086

Adres: Plantijnstraat 8 , 8400 Oostende
Erkenningsnummers: B616
Kwaliteitscertificaat: IFS Food

E-mail: info@bonrill.be

12. LEVERANCIERSVERKLARING

BONRILL verklaart hierbij dat de vermelde informatie zo goed mogelijk overeenstemt met de realiteit.

BONRILL beschikt over gevalideerde autocontrolesystemen en hanteert bijgevolg de wettelijke voorwaarden wat betreft levensmiddelenhygiëne, autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Alle klachten moeten geschieden binnen de drie dagen na leveringsdatum.

Opgesteld door:	KDS	Gevalideerd door:	KDS
-----------------	------------	-------------------	------------