

	TECHNISCHE FICHE BONRILL VARKEN	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:40

1. ALGEMEEN

Productnaam: BonRill Finest Rillettes - Varken
Productomschrijving: Smaakvolle en fijne varkensrillette

Productreferentie (PLU): 0620
Handelseenheid: 1,1kg
Identificatiecode (GS1-128): 05413345006203



2. INGREDIËNTENDECLARATIE

Rillette van varken (87,5%) [varkensvlees en -vet (98,3%), zout, kruiden, specerijen, varkens eiwit, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet; natriumacetaat), voedingszuur (citroenzuur)], deklaag gelatine [water, varkens eiwit, alcoholazijn, zout, glucosetroop, conserveermiddelen (kaliumsorbaat; natriumacetaat), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijke aroma's, kleurstoffen (karmijn; alkali-sulfietkaramel)].

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

3. PLAATS VAN OORSPRONG

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

4. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN PER 100g

Energie	1352 kJ/ 327kcal
Vetten	31 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 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	13 g
Zout	1,5 g

Bovenstaande voedingswaarden zijn gebaseerd op theoretische berekeningen.

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 VARKEN	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:40

6. VERPAKKING

Primaire verpakking (PV): kunststoffen recipiënt, vacuüm verpakt in krimpzak

Secundaire verpakking (SV): per 12 (±13,2kg) in E2 kist

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1935/2004 en 10/2011

7. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

Parameter	Norm	Methode
Aeroob (psychotroof) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	ISO 4833
Anaeroob (psychotroof) 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 VARKEN	Doc.: PS.2
		Versie: 16
		Datum: 23/01/2026 17:40

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. VOEDINGSCLAIMS

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1924/2006

12. LEVERANCIERSGEGEVENS

Naam: BONRILL
VAT: BE 1005.171.507
Tel.: +32490119086

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

E-mail: info@bonrill.be (sales); quality@bonrill.be (kwaliteit)

13. 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:	AI	Gevalideerd door:	AI
-----------------	-----------	-------------------	-----------