

**RILLETTE VAN EEND****Omschrijving:**

Rillette op basis van eendenvlees.

Ingrediënten:

Eendenvlees (45%), varkensvlees, ajuin, eendenvet, zout, kruiden, conserveermiddel (E250).

Allergenen te declareren volgens Verordening nr. 1169/2011/EG:

Nr.	Allergeen	+ / -	Nr.	Allergeen	+ / -
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde:	1.162 kJ = 275 kcal
Vetten:	23,40
waarvan verzadigde vetzuren:	8,60
Koolhydraten:	0,30
waarvan suikers:	0,10
Eiwitten:	15,50
Zout (= Natrium x 2,5):	1,10

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden obv de receptuur, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen en het gewichtsverlies tijdens het kook- of bakproces.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften :

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 1935/2004/EG en 10/2011/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen:

Verpakking:	Inhoud:	Bewaring:	Houdbaarheid:
PP-bak + krimpzak	1,2 kg	In koeling bij < 4°C	P + 42 dagen



Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op ambachtelijke en vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, en de hygiëneverordeningen 852/2004/EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004/EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **B55**.

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd op basis van het lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Etikettering :

Conform Verordening 1169/2011/EG betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de voedingswaarde, de bewaarvoorschriften, de datum van minimale houdbaarheid, de naam en adres van de producent, het erkenningsnummer en de netto-hoeveelheid vermeld op het etiket of op de begeleidende documenten (productspecificatie).

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden :		Doel	Tolerantie	TGT
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	THT	3.000	30.000	3.000.000 (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	THT	300	3.000	30.000.000 (b)
Gisten	THT	300	3.000	300.000
Schimmels	THT	300	3.000	geen visuele groei
E. coli		< 10	50	50
Staphylococcus aureus		300	3.000	300.000 (c)
Sulfietreducerende anaëroben		300	3.000	300.000 (c)
Salmonella		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes		afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie februari 2018).

GMO-verklaring volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet afkomstig is van gewassen die mogelijk genetisch gemodificeerd zijn. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen 1999/2/EG en 1999/3/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: II-02 Uitgifte: 26.03.2025	Opgesteld door: Hendrik Nauta
Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.	