

Opgesteld: HACCP-Team	Controle / Contrôle: Claude Roelens
Opmaakdatum / Date	31/01/2023
Versie / Version	5

1. Productidentificatie / Identification du produit

Artikelnummer / Numéro d'article	2300
Verkoopsbenaming / Dénomination de vente	boerenspek / lard fermier
Merk / Marque	Noblys
Productomschrijving / Description du produit	varkensbuiк Belgische snit, uitgebeend met vel, Vlees van Belgische oorsprong / gerookt met echt beukenhout / poitrine de porc, désossée avec couenne / viande d'origine belge / fumé au bois de hêtre
Gedeclareerd Gewicht / Poids déclaré	+/- 1,8 kg
Verkocht per variabel gewicht / Vendu par poids variable	Ja / Oui
EAN code / Code EAN	(01)EAN(15)YYMMDD(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx
Barcode Productetiket / Code barre étiquette produit	95412650023007

2. Identiteit van de producent / Identité producteur

2.1 Productie- en verpakkingsplaats / Site de production et d'emballage

Firma / Société	Dobbels Meat bv
Adres / Adresse	Izegemstraat 64
Postcode + Plaats / Code postal + localité	8770 Ingelmunster
Telefoonnummer / No. de téléphone	+32 (0)51331040
Faxnummer / No. de fax	+32 (0)51331047
Erkenningsnummer / No. d'agrément	B 633 en B633-H
Certificaten / Certificats	IFS Food ACS G019 ACS G018

	Sales	Kwaliteit / Qualité
Naam / Nom	Sophie Dobbels	Claude Roelens
Telefoonnummer / No. de téléphone	+32 (0)477618652	+32 (0)51331040
Mail	sophie@dobbelsmeat.be	claudio@dobbelsmeat.be

2.2 Recall-incidentmanagement / Contact en cas d'urgence

Naam / Nom	Claude Roelens
Functie / Fonction	QM
Telefoon / Téléphone	+32 (0)51331040
GSM	+32 (0)477618652
Mail	claudio@dobbelsmeat.be

3. Productsamenstelling / Composition du produit

3.1 Ingrediëntenlijst (verordening 1169/2011) / Liste des ingrédients (Directive 1169/2011)

Ingrediënten:	varkensvlees 80%, water, zout, glucosestroop, dextrose, conserveermiddelen (E250,E326,E262), stabilisatoren (E450,E451), aroma en natuurlijk aroma, MELKeiwit, antioxidanten (E301,E331), varkensiwit, verdikkingsmiddel (E407), specerijen, aardappelzetmeel, rook
Ingrédients:	viande porcine 80%, eau, sel, sirop de glucose, dextrose, conservateurs (E250,E326,E262), stabilisants (E450,E451), arôme et arôme naturel, protéine de LAIT, antioxydants (E301,E331), protéine de porc, épaississant (E407), épices, féculé de pommes de terre, fumée

3.2 GGO's / OGM

Op basis van de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij garanderen dat al onze producten vrij zijn van GMO's.

Het product is conform de verordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

Nous basant sur les déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons garantir l'absence d'OGM dans tous nos produits.

Le produit est conforme les directives 1829/2003/EC et 1830/2003/CE.

4. Allergenen / Allergènes

4.1 Algemeen / Général

+ het product bevat de genoemde stof als ingrediënt of door overdracht/le produit contient la matière comme ingrédient ou par transmission

- het artikel is vrij van de genoemde stof (receptuur)/le produit est libre de la matière nommée (recette)

? het product kan sporen van de stof bevatten (mogelijkerwijze door contaminatie binnen de productie-eenheid) / le produit ne contient que des traces de la matière (probablement par la contamination en production)

Allergenendeclaratie op basis van de Verordening 1169/2011/EG

Déclaration des allergènes sur la base de la Directive 1169/2011/EC

4.2 Allergenenlijst / Liste d'allergènes

Gluten	?
Schaaldieren / Crustacés	-
Eieren / Oeufs	-
Vis / Poisson	-
Aardnoten / Arachides	-
Soja	?
Melk / Lait	+
Schaalvruchten / Fruits à coque	?
Selderij / Céleri	?
Mosterd / Moutarde	?
Sesamzaad / Graines de sésame	-
Zwaveldioxide / Sulfites	-
Lupine	-
Weekdieren / Mollusques	-

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat die onderworpen werden aan bestraling

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient(s) soumis à une irradiation

6. Voedingswaarde per 100g / Valeurs nutritives par 100g

Energetische waarde kJ / Valeur nutritives kJ	1140	
Energetische waarde kcal / Valeur nutritives kcal	275	
Vetten / Matières grasses	23,2	g
Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés	8,77	g
Koolhydraten / Glucides	1,5	g
Waarvan suikers / Dont sucres	0,86	g
Eiwitten / Protéines	15	g
Zout / Sel	1,87	g

7. Specifieke bewaaromstandigheden / Conditions spécifiques de conservation

Houdbaarheid / Conservation	42	Dagen / Jours
Temperatuur bij aankomst / Température à l'arrivée	max. +7	°C
Temperatuur bij bewaren / Température de conservation	max. +7	°C
Houdbaarheid bij open / Jours conservation après ouverture	3	Dagen / Jours
Bewaaromstandigheden na openen / Conditions de conservation après ouverture	max.+7	°C

8. Verpakking / Emballage

Verpakkingen conform EG 1935/2004 en EG 10/2011/Emballages conforme 1935/2004/EC et 10/2011/EC
FOST PLUS: lidnummer/numéro de membre : 010189

Verpakkingsmateriaal / Matériel d'emballage krimpzak / sac de rétraction

Verpakkingsvorm / Conditionnement vacuüm / sous-vide

Verpakt onder beschermende atmosfeer / Nee / Non

Conditionné sous atmosphère protectrice

9. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

9.1 Sensorische kenmerken / Caractéristiques organoleptiques

Uitzicht / Aspect	gekookte varkensbuik / poitrine de porc cuit
Smaak / Goût	gekookt varkensvlees / viande porcine cuite
Geur / Odeur	vers gekookt varkensvlees / viande porcine fraîche
Textuur / Texture	
Kleur / Couleur	licht roze / rose

9.2 Fysiochemische kenmerken / Caractéristiques physicochimiques

Zetmeel / Amidon	0,30	%
Vochtgehalte / Taux d'humidité	63,6	%

9.3 Microbiologische kenmerken / Caractéristiques microbiologiques

<u>Parameters / Paramètres</u>	<u>Doel / But</u>	<u>Tolerantie / Tolérance</u>	<u>Einde THT / Fin DLC</u>
Totaal Aëroob kiemgetal / Germes aérobies mésophiles	3×10^3	3×10^4	3×10^6
E. Coli	< 10	< 50	< 50
Staphylococcus aureus	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g
Listeria monocytogenes	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g

10. Goedkeuring specificatie

De gegevens op deze technische fiche zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.

Les données de cette fiche technique sont informatives et basées sur les données de nos fournisseurs.

Datum: 20/02/2023