

PRODUCTFICHE

Pagina 1/3



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

☐ Omschrijving :			
	Naam product	Mini-cervela 6x75g	
	Referentie Bruynkens	5104	V002.002

☐ Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 86%, water, zout, zetmeel (tarwe), specerijen, melkeiwit (lactose) , dextrose, stabilisator: E450iii; gistextract, antioxidant: E300; glucosestroop, look, aroma, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250. Bevat sporen van: ei, soja, selderij, mosterd . Worstvel niet eetbaar.		
☐ E-nummers :	E250, E300, E450iii		
☐ Uitzicht :	Klein worstje in rode kunststof darm.		
☐ Organoleptische kenmerken :	Eigen aan worsten met fijne structuur		
☐ Gewicht (g) :	75	min (g)	73
☐ EAN-code :	5410919051041		
	max (g)	79	

☐ Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in kunstofdarm met metaaldetectie / koken in kookkast / koeling / verpakking / etikettering / verzending
--	--

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
☐ kJ	1346	☐ Voedingsvezels (%)	0,5
☐ kcal	325	☐ Eiwit (%)	11
☐ Vet (%)	29	☐ Zout (%)	2,0
☐ waarvan Verzadigd (%)	11	☐ Natrium (%)	0,80
☐ Koolhydraten (%)	5	☐ Vocht (%)	52
☐ waarvan Suikers (%)	0,5		
Andere gegevens op aanvraag			

Overige fysicochemische parameters :			
☐ pH (range)		☐ Bewaarmiddelen	Ja
☐ a _w -waarde		☐ Roken	Nee
☐ T°-behandeling	P 40	☐ Bestraling	nee
☐ Metaaldetectie	Ja	☐ MAP	Ja
Andere gegevens op aanvraag			



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	☐	☒	☐	☐
1.2	NR	Rogge	☒	☐	☐	☐
1.3	GB	Gerst	☒	☐	☐	☐
1.4	GO	Haver	☒	☐	☐	☐
1.5	GS	Spelt	☒	☐	☐	☐
1.6	GK	Kamut	☒	☐	☐	☐
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	☒	☐	☐	☐
3.0	AE	Ei	☐	☐	☒	☐
4.0	AF	Vis	☒	☐	☐	☐
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	☒	☐	☐	☐
6.0	AY	Soja	☐	☐	☒	☐
7.0	AM	Melk	☐	☒	☐	☐
8.1	SA	Amandelen	☒	☐	☐	☐
8.2	SH	Hazelenoten	☒	☐	☐	☐
8.3	SW	Walnoten	☒	☐	☐	☐
8.4	SC	Cashewnoten	☒	☐	☐	☐
8.5	SP	Pecannoten	☒	☐	☐	☐
8.6	SR	Paranoten	☒	☐	☐	☐
8.7	ST	Pistachenoten	☒	☐	☐	☐
8.8	SM	Macademianoten	☒	☐	☐	☐
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	☐	☐	☒	☐
10.0	BM	Mosterd	☐	☐	☒	☐
11.0	AS	Sesam	☒	☐	☐	☐
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	☒	☐	☐	☐
13.0	NL	Lupine	☒	☐	☐	☐
14.0	UM	Weekdieren	☒	☐	☐	☐
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	☐	☒	☐	☐
21.0	NC	Cacao	☒	☐	☐	☐
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	☒	☐	☐	☐
23.0	MK	Kippenvlees	☐	☐	☒	☐
24.0	NK	Koriander	☐	☒	☐	☐
25.0	NM	Maïs	☐	☐	☒	☐
26.0	NP	Peulvruchten	☐	☒	☐	☐
27.0	MC	Rundvlees	☐	☐	☒	☐
28.0	MP	Varkensvlees	☐	☒	☐	☐
29.0	NW	Wortel	☐	☐	☒	☐



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD
	Streefwaarde	Maximum	Maximum
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten en schimmels	300	3.000	300.000
Enterobacteriaceae	50	500	nvt
E. Coli	< 10	50	50
Coagulase positieve Staphylococci	300	3.000	3.000
Bacillus Cereus	300	3.000	100.000
Sulfietreducerende clostridia	300	3.000	300.000
Salmonella	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g
Listeria monocytogenes	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g

☐ GMO verklaring :
vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)

☐ Opslagcondities :
Temperatuur max. 4 °C

☐ Houdbaarheid (dagen):
Min. bij aanlevering 54

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	kunststof darm	110	50	50	0,6	1	450	75
Secundair	folie	200	150	50	23	6		
Tertiair	krat	1200	800	150	2000	25		

☐ Etikettering :
Opbouw lotnummer ww/dd (week van het jaar / dag van de maand)

☐ Opmerking :
De verpakking voldoet aan de eisen van de EU 10/2011/EG, 2023/2006/EG en de EU-verordening 1935/2004, betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
De vermelde sporen van allergenen zijn afkomstig van onbedoelde maar onvermijdbare kruiscontaminatie.