

SPECIFICATION



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



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

<input type="checkbox"/> Description:			
Nom produit		Tapas mini-boulettes poulet 1kg	
Référence Bruynkens		4088	
		V004.001	

<input type="checkbox"/> Ingrédients :	poulet 87%, farine de blé , amidon (blé), huile de tournesol, sel, légumes séchés (poireau, oignon), épices, levure, extrait de levure, stabilisant: E450iii; arôme naturel, sucre, poudre de légumes (oignon, poireau), arôme, glucose. Contient traces de: lait, lactose, oeuf, soja, céleri, moutarde.		
<input type="checkbox"/> Numéros E :	E450iii		
<input type="checkbox"/> Perspective :	Petites boulettes de viande avec une croûte grillée		
<input type="checkbox"/> La caractéristique organoleptique :	Spécifique à la viande hachée cuite et frite.		
<input type="checkbox"/> Poids (g) :	9	min (g)	8,5
		max (g)	9,5
<input type="checkbox"/> Code EAN:	15410919040882		

<input type="checkbox"/> Procédé de fabrication :	réception de la viande fraîche / stockage frigorifique / traitement frigorifique / cuire dans le chaudron / refroidissement rapide / frire / refroidissement rapide / emballer avec détection de métal / étiqueter / envoyer
---	--

<input type="checkbox"/> Chimie - valeurs nutritionnelles :			
<input type="checkbox"/> kJ	1208	<input type="checkbox"/> Fibres alimentaires (%)	2,4
<input type="checkbox"/> kcal	288	<input type="checkbox"/> Protéines (%)	15
<input type="checkbox"/> Matières grasses (%)	21	<input type="checkbox"/> Sel (%)	1,6
<input type="checkbox"/> dont acides gras saturés (%)	6,3	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,65
<input type="checkbox"/> Glucides (%)	6,3	<input type="checkbox"/> Humeur (%)	51
<input type="checkbox"/> dont sucres (%)	<0.5		
<i>Autres données sur demande</i>			

<input type="checkbox"/> Autres produits chimiques :			
<input type="checkbox"/> Conservateur		<input type="checkbox"/> MAP	Oui
<input type="checkbox"/> Fumé	Non		
<input type="checkbox"/> Irradié	Non		
<input type="checkbox"/> Détection de métaux	ja		
<i>Autres données sur demande</i>			



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	Allergènes	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Contient traces (et recette sans) (K)	Inconnu(0)
		Allergènes déclarés				
1.1	UW	Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Seigle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Avoine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Epeautre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Fruits de mer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Oeuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Poisson	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Noisettes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Cerneaux de noix	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Noix de cajou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Noix de pécan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Noix du Brésil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistaches	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noix				
9.0	BC	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Le dioxyde de soufre et les sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l, exprimées en SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Mollusques	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Autres allergènes				
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Poulet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Coriandre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Légumineuse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Carotte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SPECIFICATION



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



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

<input type="checkbox"/> Microbiologie	Date de production		DLC
	Valeur prévue	Maximum	Maximum
Flore aérobique psychotrophes totale	3.000	30.000	3.000.000
Bactéries lactiques psychotrophes	300	3.000	30.000.000
Levures & moisissures	300	3.000	300.000
Enterobacteriaceae	50	500	na
E. Coli	< 10	50	50
Staphylocoques coagulase pos.	300	3.000	3.000
Bacillus Cereus	300	3.000	100.000
Sulfitréduisant Clostridia	300	3.000	300.000
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g	absent en 25g
Listeria monocytogènes	absent en 25g	absent en 25g	absent en 25g

Déclaration d' OGM :
Libre d' OGM (a déclaration de fournisseur)

Conditions d'entreposage :
Température | max. 4 °C

Durée de conservation
Dès livraison | 28

<input type="checkbox"/> Emballage:	Composition	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Tarraf poids (g)	Pièces	Poids net forfaitaire (g)	Poids net individuel (g)
Primaire	film plastique	290	195	80	18			
Secondaire	caisse	600	400	245	2000			
Tertiaire	palette	1200	800	150	18000			

Etiquetage :
Interprétation code | ss/jj (semaine de l' année / jour du mois)

Remarque :
L'emballage est en conformité avec les spécifications de l'Union européenne (UE) 10/2011/EG, 2023/2006/EG et le règlement de l'UE 1935/2004, en ce qui concerne des matériaux et objets pour entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Les traces d'allergènes mentionnées sont issues de contamination croisée involontaire mais inévitable.