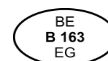




**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

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



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

<input type="checkbox"/> Omschrijving :			
Naam product		Varkensgebraad	
Referentie Bruynkens		1100	
		V002.002	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees (voor de bereiding van 100g van dit product werd 116g varkensvlees gebruikt), specerijen ( <b>selderij</b> ), zout, dextrose, groentepoeder (ui), kruiden, look, raapzaadolie, suiker.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :			
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Gebraden varkensrug.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Gebakken gebrad.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	1900	min (g)	1810
		max (g)	2070
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919011014		

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / bakken in bakkast / snelkoeling / bakken in oven / snelkoeling / verpakken met metaaldetectie / etiketteren / verzending
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	652	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	0,5
<input type="checkbox"/> kcal	155	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	27
<input type="checkbox"/> Vet (%)	4,5	<input type="checkbox"/> Zout (%)	1,2
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	1,9	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,48
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	1,3	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	65
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	<0.5		

**Andere gegevens op aanvraag**

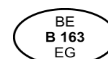
<b>Overige fysicochemische parameters :</b>			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	
<input type="checkbox"/> a <sub>w</sub> -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	Nee
<input type="checkbox"/> T°-behandeling	P40	<input type="checkbox"/> Bestraling	nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja	<input type="checkbox"/> MAP	Nee

**Andere gegevens op aanvraag**



**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

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



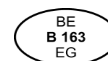
T: +32 14 22 45 52  
E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
<b>Wettelijke allergenen</b>						
1.1	UW	Tarwe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<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	Schaaldieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Aanvullende allergenen</b>						
20.0	ML	Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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	Glutamaat (E620 - E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**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 Staphylococcen	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 25

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Taragewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	295	200	90	22	1	1900	1900
Secundair	krat	600	400	245	2000			
Tertiair	pallet	1200	800	150	18000			

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.