

## PRODUCT

W29-2024

Kookspek II met zwaard met  
kraakbeen gegrild 1/2 2.1kg i

Lard cuit II avec couenne avec  
cartillage grillé 1/2 2.1kg i

BOOM Varken (outbound)		ARBRE Porc (outbound)
STAM Coupe		TRONC Coupe
TAK Buiken (outbound)		BRANCHE Poitrine (outbound)
FAMILIE Kook		FAMILLE Cuit
SOORT		SORTE

Kookspek II met zwaard met kraakbeen gegrild 1/2 2.1kg i

3005

Lard cuit II avec couenne avec cartillage grillé 1/2 2.1kg i

## BESCHRIJVING

kookspek zowel koud als warm te serveren

## DESCRIPTION

lard cuit à consommer aussi bien froid que chaud

## EIGENSCHAPPEN

de onderkant wordt niet gegrild om het vuil worden van de snijmachine te vermijden

koud lekker als beleg, warm heerlijk in dikke sneden bij zuurkool of op de barbecue

## CARACTERISTIQUES

le dessous n'est pas grillé afin d'éviter que la machine à couper devienne sale

froid délicieux sur une tartine, très appétissant si servi chaud en tranches épaisses avec choucroute ou préparé sur le barbecue

# PRODUCT

W29-2024

## INGREDIËNTEN

Varkensvlees (88%), water, zout, aroma, antioxidant: natrumascorbaat, .conserveermiddel: natriumnitriet, kaliumacetaat, rook...

## INGRÉDIENTS

Viande de porc (88%), eau, sel, arôme, antioxydant: ascorbate de sodium, .conservateurs: nitrite de sodium, acétates de potassium, fumée...

## VOEDINGSWAARDE

kcal/100g 188  
kJ/100g 782

## VALEUR NUTRITIVE

kcal/100g  
kJ/100g

## CHEMISCHE SAMENSTELLING

zout 2.0% ±0.6  
vet 12.9% ±3.9  
waarvan verzadigd 5.1% ±2  
eiwit 17.6% ±3.5  
Koolhydraten 0.3% ±2  
waarvan suikers 0.0% ±0

## COMPOSITION CHIMIQUE

sel  
mat. Grasse  
dont saturés  
protéines  
glucides  
dont sucres

## CONDITIONERING / BEWARING

## CONDITIONNEMENT / CONSERVATION

artikelnummer	3005			3005	numéro d'article
Beschrijving	Kookspek II met zwoerd met kraakbeen gegrild 1/2 2.1kg i Lard cuit II avec couenne avec cartilage grillé 1/2 2.1kg i				description
EAN code	5410469030053			5410469030053	code EAN
verkoopseenheid	KG				unité de vente
gemiddeld gewicht (kg)	2.180			2.180	poids moyen (kg)
var gewicht, e-gewicht	variabel/variable			variabel/variable	poids variable, poids e
houdbaarheid (dagen)	45				DLC (jours)
bewaartemperatuur	0-4°C				temp. de conservation
kleur verpakking	Transparant / Transparente			Transparant / Transparente	couleur emballage
atmosfeer	vacuum/sous-vide				atmosphère
secundaire verpakking	bak/bac			bak/bac	emballage secondaire
# stuks / colli	30			30	# pièces / colis
# lagen / pallet	5			5	# couches / palette
# collis / laag	4			4	# colis / couche
# collis / pallet	20			20	# colis / palette

Voor andere verpakkinghoeveelheden en conditioneringen, contacteer ons  
Pour d'autres quantités d'emballage et conditionnements, contactez-nous

validatie klant	 Vleeswaren De Keyser t. +32 (0) 9 374 32 91 e-mail: vleeswaren@dekeyser.be	validation client
FIRMA		ENTREPRISE
NAAM		NOM
FUNCTIE		FUNCTION
DATUM		DATE
"gelezen en goedgekeurd"	Indien REMIC N.V. binnen de 14 dagen geen ondertekend exemplaar ontvangen heeft, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd. Sans réponse réceptionné par REMIC N.V. dans les 14 jours qui suivent, nous considerons la spécification comme approuvée.	"lu et approuvé"

<b>Monsternummer</b>	325-2023-00026189	<b>Datum</b>	27/03/2023	<b>Pagina</b> 1/2
<b>Beproeverslag</b>	AR-23-JG-023658-01 / 325-2023-00026189			



**Vleeswaren De Keyser**

Ter attentie van **Mevr Chantal Buysse**

Groendreef 41  
9880 Aalter  
BELGIUM

Kopie aan : Mevr Sara Claeys (sara.claeys@dekeyser.be)

**Fax** 09/374.16.34  
**Email** chantal.buysse@dekeyser.be

<b>Onze referentie :</b>	325-2023-00026189/ AR-23-JG-023658-01	<b>Type :</b>	EX
<b>Referentie klant :</b>	<b>PACK kookspek gegrild 2.2kg</b>		
<b>Identificatie van het analysemonster :</b>	005-10508-421499		
<b>Datum inkooporder :</b>	21/03/2023	<b>Uw referentie inkooporder :</b>	analysekalender
<b>Datum ontvangst :</b>	22/03/2023	<b>Datum aanvang analyses :</b>	22/03/2023
<b>Staalname/transport :</b>	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
<b>Gevraagde analyses :</b>	AAB: Pakket 2 - microbiologie AAG: Afzonderlijke testen microbiologie UM58M: Enterobacteriaceae 30°C range 10-1e4/g		
<b>Monstername methode</b>	methode klant	<b>Type matrix</b>	Voedingsmiddel (food)
<b>Toestand monster bij ontvangst</b>	Gekoeld	<b>lotnummer</b>	428065
<b>Artikelnummer</b>	44921		

Microbiologie - Hygiëne indicatoren	Resultaten
<b>UMAML JG</b> Totaal aëroob kiemgetal 30°C range 1e3 - 3e6 /g <b>Methode : ISO 4833-1</b>	
(a) Aerob kiemgetal 30 °C	< 1 000 kve/g
<b>UM58M JG</b> Enterobacteriaceae 30°C range 10-1e4/g <b>Methode : AFNOR 3M 01/06-09/97</b>	
(a) Enterobacteriaceae 30°C	< 10 kve/g

Microbiologie - Bederfindicatoren	Resultaten
<b>UMKIY JG</b> Melkzuurbacteriën 30°C range 1e3-3e6/g <b>Methode : ISO 15214</b>	
(a) Melkzuurbacteriën 30 °C	< 1 000 kve/g

Microbiologie - Pathogenen	Resultaten
<b>UM3TW JG</b> Escherichia coli range 10-1.5e4/g <b>Methode : AFNOR BRD 07/01-07/93</b>	
(a) Escherichia coli	< 10 kve/g
<b>UMJII JG</b> Coagulase pos Staphylococcen 37°C range 10-1e4/g <b>Methode : ISO 6888-2</b>	
(a) Coagulase positieve Staphylococcen 37°C	< 10 kve/g
<b>UMIAU JG</b> Salmonella (food & feed) Afw/25g <b>Methode : AFNOR EGS 38/01-03/15</b>	
(a) Salmonella spp	Niet aangetoond /25 g
<b>UML36 JG</b> Listeria monocytogenes (afw/25 g) <b>Methode : AFNOR BRD 07/04-09/98</b>	
(a) Listeria monocytogenes	Niet aangetoond /25 g

Er werd een afwijking vastgesteld tijdens de kwaliteitscontrole en er konden geen resultaten bekomen worden voor de parameter Enterobacteriaceae. Een heranalyse voor deze parameter werd gestart op 24/03/2023 op een deelstaal dat werd bewaard bij een temperatuur lager dan -18°C. De impact op de analysesresultaten wordt laag beschouwd.

**HANDEKENING**



Steven De Groot  
Managing Director Food Testing BE

Rapport elektronisch gevalideerd door Janka De Lille

**Monsternummer**  
**Beproeverslag**
**325-2024-00045483**  
**AR-24-JG-042167-01 / 325-2024-00045483**
**Datum 14/05/2024**
**Pagina 1/5**

**Vleeswaren De Keyser**

Ter attentie van **Mevr Chantal Buysse**
**Groendreef 41**  
**9880 Aalter**  
**BELGIUM**

Kopie aan : Mevr Sara Claeys (sara.claeys@dekeyser.be)

**Fax** 09/374.16.34  
**Email** chantal.buysse@dekeyser.be

<b>Onze referentie :</b>	325-2024-00045483 / AR-24-JG-042167-01	<b>Type :</b>	EX
<b>Datum ontvangst :</b>	30/04/2024	<b>Datum aanvang analyses :</b>	02/05/2024
<b>Monstername methode</b>	methode klant		
<b>Data aangeleverd door de klant</b>			
<b>Referentie klant :</b>	PACK kookspek gegrild		
<b>Identificatie van het analysemonster :</b>	005-10508-525512		
<b>Datum inkooporder :</b>	29/04/2024	<b>Uw referentie inkooporder :</b>	lastenboek CARREFOUR
<b>Toestand monster bij ontvangst</b>	Gekoeld	<b>Type matrix</b>	Voedingsmiddel (food)
<b>Artikelnummer</b>	44921	<b>lotnummer</b>	162194
<b>Gevraagde analyses :</b>	AAO: Big 7 (pakket A + B) - Zout via Na - géén vezels -		
<b>Staalname/transport :</b>	PAA9M Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
<b>Energetische waarde</b>		<b>Resultaten (onzekerheid)</b>	
<b>Y5CEN Y5</b>	<b>Energy values according EC R 1169/2011 Methode : Conform EU n°1169/2011</b>		
	Energetische waarde (kcal)	201 kcal/100 g	
	Energetische waarde (kJ)	835 kJ/100 g	
<b>Hoofdcomponenten</b>		<b>Resultaten (onzekerheid)</b>	
<b>AAMG0 Y5</b>	<b>Totaal vet (Ethos methode) Methode : Eigen, Gravimetrie</b>		
(a)	Totaal vet	14.8 (± 0.9) g/100 g	
<b>Y5CGL Y5</b>	<b>Koolhydraatgehalte Methode : Berekening, Berekening</b>		
	Koolhydraten (totaal)	< 0.1 g/100 g	
	Koolhydraten	< 0.1 g/100 g	
<b>AA02K Y5</b>	<b>Totaal oplosbare suikers Methode : Eigen, Spectrofotometrie (CFA)</b>		
(a)	Totaal oplosbare suikers	0.2 (± 0.2) g/100 g	
<b>C0090 Y5</b>	<b>Eiwit Methode : Eigen, Kjeldahl (titrimetrie)</b>		
(a)	Stikstof totaal	2.71 (± 0.10) g/100 g	
(a)	Eiwit (Nx6.25) (Kjeldahl)	16.9 (± 0.6) g/100 g	
<b>AA001 Y5</b>	<b>Vocht, droogstoof bij 102-103°C Methode : Eigen, Thermogravimetrie</b>		
(a)	Vocht	64.8 (± 0.8) g/100 g	
(a)	Totaal vaste stoffen	35.2 g/100 g	
<b>AA009 Y5</b>	<b>As Methode : Eigen, Gravimetrie</b>		
(a)	Ruw as	3.82 (± 0.25) g/100 g	
<b>Minorcomponenten</b>		<b>Resultaten (onzekerheid)</b>	
<b>Y5NA1 Y5</b>	<b>Sodium Methode : Eigen, ICP-OES</b>		
(a)	Natrium (Na)	0.879 (± 0.088) g/100 g	
(a)	Zout (ex Na)	2.198 (± 0.220) g/100 g	
<b>Vetzuurprofiel</b>		<b>Resultaten (onzekerheid)</b>	
<b>Y525P Y5</b>	<b>Vetzuurprofiel (g/100 g) Methode : Eigen, Berekening</b>		
(a)	Verzadigde vetzuren	5.79 (± 0.70) g/100 g	

**Vetzuurprofiel**
**Resultaten (onzekerheid)**

Y525P	Y5	Vetzuurprofiel (g/100 g)	Methode : Eigen, Berekening	
(a)		Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		6.19 (± 0.73) g/100 g
(a)		Poly onverzadigde vetz.		2.10 (± 0.41) g/100 g
(a)		Transvetzuren		0.03 (± 0.03) g/100 g
(a)		Overige vetzuren		< 0.01 g/100 g
(a)		Totaal vetzuren		14.12 (± 1.11) g/100 g
(a)		Omega-3 vetzuren		0.14 (± 0.09) g/100 g
(a)		Omega-6 vetzuren		1.82 (± 0.38) g/100 g
(a)		Niet kwantificeerbare vetzuren		< 0.01 g/100 g
(a)		C4:0 Boterzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C6:0 Caprinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C7:0 Enanthinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C8:0 Caprylzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C9:0 Pelargoonzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C10:0 Caprinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C11:0 Undecaanzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C11:1 Undecyleenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C12:0 Laurinezuur		0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)		C12:1 omega-3 Lauroleïnezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C13:0 Tridecaanzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C13:1 Tridiceenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C14:0 Myristinezuur		0.21 (± 0.12) g/100 g
(a)		C14:1 (n-5c) Myristoleïnezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C14:1 (n-5t) Myristoleïnezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C15:0 Pentadecaanzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C15:1 (n-5c) Pentadecenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C15:1 (n-5t) Pentadecenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C16:0 Palmitinezuur		3.48 (± 0.54) g/100 g
(a)		C16:1 (n-7c) Palmitoleïnezuur		0.34 (± 0.15) g/100 g
(a)		C16:1 (n-7t) Palmitelaidinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C17:0 Margarinezuur		0.04 (± 0.04) g/100 g
(a)		C17:1 (n-7c) Hepladecaanzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C17:1 (n-7t) Transhepladecaanzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:0 Stearinezuur		2.00 (± 0.40) g/100 g
(a)		C18:1 (n-6c)		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:1 (n-7c) Vacceenzuur		0.42 (± 0.17) g/100 g
(a)		C18:1 (n-7t) Transvacceenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:1 (n-9c) Oliezuur		5.30 (± 0.67) g/100 g
(a)		C18:1(n-9t)+C18:1(n-12t) Transoliezuur		0.03 (± 0.03) g/100 g
(a)		C18:2 (9c,11t) Geconjugueerd linolzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:2 (n-6c) Linolzuur		1.77 (± 0.38) g/100 g
(a)		C18:2 (n-6t) Linolaidinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:2 t2 Linolaidinezuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:3 (n-3) Alfalinoleenzuur		0.12 (± 0.08) g/100 g
(a)		C18:3 (n-6) Gammalinoleenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)		< 0.01 g/100 g
(a)		C18:4 (n-3) Moroctzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C19:0 Nonadecylzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C19:1 (n-12t) Transnonadecenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C19:1 (n-9t) Transnonadecenzuur		< 0.01 g/100 g
(a)		C20:0 Arachidezuur		0.04 (± 0.04) g/100 g

**Monsternummer**
**325-2024-00045483**
**Datum 14/05/2024**
**Pagina 3/5**
**Beproevingsverslag**
**AR-24-JG-042167-01 / 325-2024-00045483**

Vetzuurprofiel		Resultaten (onzekerheid)
<b>Y525P</b>	<b>Y5 Vetzuurprofiel (g/100 g) Methode : Eigen, Berekening</b>	
(a)	C20:1 (n-9c) Gondoïnezuur	0.14 (± 0.09) g/100 g
(a)	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c) Eicoseenzu	< 0.01 g/100 g
(a)	C20:2 (n-6c) Eicosadieenzuur	0.08 (± 0.06) g/100 g
(a)	C20:3 (n-3c) Eicosatrieenzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)	C20:3 (n-6c) Eicosatrieenzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)	C20:4 (n-6c) Arachidonzuur	0.05 (± 0.05) g/100 g
(a)	C20:5 (n-3c) Eicosapentaeenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C21:0 Heneicosaanzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:0 Beheenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:1 (n-11) Cetolzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:1 (n-9c) Erucazuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:1 (n-9t) Brassidinezuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:2 (n-6c) Docosadieenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) Docosatetraeenzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)	C22:5 (n-3c) Docosapentaeenzuur	0.02 (± 0.02) g/100 g
(a)	C22:5 (n-6c) Docosapentaeenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:6 (n-3c) Docosahexaeenzuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C24:0 Lignocerinezuur	< 0.01 g/100 g
(a)	C24:1 Nervonzuur	< 0.01 g/100 g
<b>AA25P</b>	<b>Y5 Vetzuurprofiel Methode : Eigen, GC-FID</b>	
(a)	Verhouding Omega-6/Omega-3 vetzuren	13.08
(a)	trans-vetzuren in het vet	0.20 (± 0.12) g/100 g fat
(a)	Verzadigde vetzuren (%totaal vetz)	40.95 (± 2.00) %
(a)	Niet kwantificeerbare vetzuren (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren (%totaal vetz)	43.78 (± 2.07) %
(a)	Poly onverzadigde vetz. (%totaal vetz)	14.83 (± 1.20) %
(a)	Transvetzuren (%totaal vetz)	0.21 (± 0.12) %
(a)	Overige vetzuren (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	Omega-3 vetzuren (%totaal vetz)	0.98 (± 0.29) %
(a)	Omega-6 vetzuren (%totaal vetz)	12.87 (± 1.11) %
(a)	C4:0 Boterzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C6:0 Caprinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C7:0 Enanthinezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C8:0 Caprylzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C9:0 Pelargoonzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C10:0 Caprinezuur (%totaal vetz)	0.07 (± 0.06) %
(a)	C11:0 Undecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C11:1 Undecyleenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C12:0 Laurinezuur (%totaal vetz)	0.12 (± 0.09) %
(a)	C12:1 omega-3 Lauroleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C13:0 Tridecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C13:1 Tridiceenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C14:0 Myristinezuur (%totaal vetz)	1.51 (± 0.37) %
(a)	C14:1 (n-5c) Myristoleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C14:1 (n-5t) Myristoleïnezuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C15:0 Pentadecaanzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C15:1 (n-5c) Pentadeceneenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C15:1 (n-5t) Pentadeceneenzuur (%totaal vetz)	< 0.05 %
(a)	C16:0 Palmitinezuur (%totaal vetz)	24.59 (± 1.55) %
(a)	C16:1 (n-7c) Palmitoleïnezuur (%totaal vetz)	2.38 (± 0.47) %

**Monsternummer**
**325-2024-00045483**
**Datum 14/05/2024**
**Pagina 4/5**
**Beproeverslag**
**AR-24-JG-042167-01 / 325-2024-00045483**
**Vetzuurprofiel**
**Resultaten (onzekerheid)**

AA25P	Y5	Vetzuurprofiel	Methode : Eigen, GC-FID	
(a)	C16:1 (n-7t)	Palmitelaidinezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C17:0	Margarinezuur (%totaal vetz)		0.27 (± 0.14) %
(a)	C17:1 (n-7c)	Heptadecaanzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C17:1 (n-7t)	Transheptadecaanzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:0	Stearinezuur (%totaal vetz)		14.11 (± 1.17) %
(a)	C18:1 (n-6c)	(%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:1 (n-7c)	Vacceenzuur (%totaal vetz)		2.96 (± 0.52) %
(a)	C18:1 (n-7t)	Transvacceenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:1 (n-9c)	Oliezuur (%totaal vetz)		37.43 (± 1.91) %
(a)	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)	Transoliezuur (%totaal vetz)		0.21 (± 0.12) %
(a)	C18:2 (9c,11t)	Geconjugeerd linolzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:2 (n-6c)	Linolzuur (%totaal vetz)		12.53 (± 1.10) %
(a)	C18:2 (n-6t)	Linolalaidinezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:2 t2	Linolalaidinezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:3 (n-3)	Alfa-linoleenzuur (%totaal vetz)		0.84 (± 0.27) %
(a)	C18:3 (n-6)	Gamma-linoleenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	(%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C18:4 (n-3)	Moroczuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C 19:0	Nonadecylzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C19:1 (n-12t)	Transnonadecenezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C19:1 (n-9t)	Transnonadecenezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C20:0	Arachidezuur (%totaal vetz)		0.28 (± 0.15) %
(a)	C20:1 (n-9c)	Gondoïnezuur (%totaal vetz)		1.00 (± 0.30) %
(a)	C20:1(n-9t)+ C18:2 (10t,12c)+ C20:1(n-15c)	Eicosee		< 0.05 %
(a)	C20:2 (n-6c)	Eicosadieenzuur (%totaal vetz)		0.56 (± 0.22) %
(a)	C20:3 (n-3c)	Eicosatrieenzuur (%totaal vetz)		0.14 (± 0.10) %
(a)	C20:3 (n-6c)	Eicosatrieenzuur (%totaal vetz)		0.11 (± 0.08) %
(a)	C20:4 (n-6c)	Arachidonzuur (%totaal vetz)		0.35 (± 0.17) %
(a)	C20:5 (n-3c)	Eicosapentaeenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C21:0	Heneicosaanzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C 22:0	Beheenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-11)	Cetolzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-9c)	Erucazuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C22:1 (n-9t)	Brassidinezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C22:2 (n-6c)	Docosadieenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C 22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	Docosatetraeenzuur (%)		0.16 (± 0.11) %
(a)	C22:5 (n-3c)	Docosapentaeenzuur (%totaal vetz)		0.14 (± 0.10) %
(a)	C22:5 (n-6c)	Docosapentaeenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C22:6 (n-3c)	Docosahexaeenzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C24:0	Lignocerinezuur (%totaal vetz)		< 0.05 %
(a)	C24:1	Nervonzuur (%totaal vetz)		< 0.05 %

**Andere parameters**
**Resultaten (onzekerheid)**

AAPCA	Y5	Vorbereiding vlees en visproducten	Methode : Eigen, Malen	
		Gewicht van het geanalyseerde staal		300.0 g
		Controle staalhoeveelheid volgens NF V 04-416		Voldoende