
	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3 Pag. 1 van 6


BEDRIJFSGEGEVENS / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE	
Firmanaam & adres	L. MICHELSEN bv - Producten L.M.J. Smederijstraat 30 B – 2900 Schoten België
Raison sociale et adresse	Tel.: 03/650.10.60 E-mail: info@lmj.be Website: www.lmj.be
BTW nummer / Numéro de TVA	BE 417.501.361
Erkenningsnr / Nr d'autorisation	B433
Contact	Zie website : www.lmj.be
Kwaliteitslabel / Label qualité	Zie website : www.lmj.be

PRODUCTSPECIFICATIES / SPECIFICATIONS DU PRODUIT	
Product / produit	Gebakken rosbeef / Rosbif
Artikel nummer / référence	000.11.001
Intrastatnummer / Numéro Intrastat	0210 2090
Productbeschrijving / description du produit	Rundsvlees →Runds platte bil ontdaan van pezen en overtollig vet, kantgesneden, gevormd, gekruidd, gebakken en vacuüm verpakt in ½ stukken. Viande de bœuf →Plate cuisse épicé et cuit, emballé sous vide en ½ dans un sac rétractable.
Afmetingen / dimensions	½ stukken/pièces : Hoogte / hauteur: 10 à 15 cm; breedte / largeur : 15 à 25 cm ; lengte / longueur : 15 à 25 cm
eenheidsgewicht/poids unitaire	1.7 à 3.5 kg
Ingrediënten / Ingrédients	Rundvlees, zout, specerijen, suiker, smaakversterker: E621. Viande de bœuf, sel, épices, sucre, exhausteur de goût : E621
Leveringstermijn/délai de livraison	Besteldag / date de commande = A Leveringsdag / date de livraison = D
Transport	Eigen vervoer – Transport LMJ

BEWAARVOORSCHRIFTEN / PRESCRIPTIONS DE CONSERVATION	
Stocktemperatuur / température de stockage	≤ 4°C
Leveringstemperatuur / température de livraison	≤ 4°C
Houdbaarheid bij levering in gesloten verpakking Durée de conservation lors de la livraison en emballage	17 dagen bij een bewaar temperatuur van 4 °C 17 jours à une température de 4°C
Houdbaarheid bij opening Durée de conservation lors de l'ouverture	Hangt af van de omgevings- en bewaarcondities (temp., vochtigheid, ...). Suivant les conditions ambiantes (temp., humidité, ...).
Transportcondities / conditions de transport	Gekoeld met temperatuurregistratie / Frigorifique avec enregistrement des températures

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3 Pag. 2 van 6


KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN / CARACTERISTIQUES DES INGREDIENTS				
Grondstof / EG-additief	%	Type EG-nr	Land van oorsprong	Opmerking
Rundvlees Viande de boeuf	+/- 96		Europa/ Europe	Rundvlees, welke handmatig werd versneden Viande de boeuf découpé à la main
Zout Sel	+/- 0,70		Nederland/ Pays Bas	Afkomstig uit ondergrondse zoutmijnen Provient de mines de sel souterraines
Specerijen Epices	< 2		Indonesie – Malaisie – Brazilië – China Indonésie, Brésil, Chine, Malaisie	
Suiker Sucre	< 2		Brasilië Brésil	Rietsuiker Sucre de canne
Smaakversterker : mononatriumglutamaat Exhausteur de goût: glutamate monosodique	< 2	E621	China Chine	

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3 Pag. 3 van 6

VERPAKKING EN ETIKETTERING / EMBALLAGE ET ETIQUETAGE		
Soort verpakking / type d'emballage	Krimpzak / Sac rétractable	
Omverpakking / suremballage	E2 bak / Bac E2	
Pallet / palette	Hout / Bois – Plastiek / plastique Afmetingen / dimension : 80 x 120	
Etiketgegevens / données d'étiquette	Naam product / nom du produit	Ja / oui
	Ingrediënten / ingrédients	Ja / oui
	Houdbaarheidsdatum / date limite de conservation	Ja / oui
	Bewaartemperatuur / température de conservation	Ja / oui
	Gewicht / poids	Indien gevraagd / si demandé
	Erkenningsnummer / numéro d'autorisation	Ja / oui
	Naam en adres producent / nom et adresse du producteur	Ja / oui
	EAN-code / code-EAN	Indien gevraagd / si demandé
Lotnummer / Numéro de lot	Ja / oui	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES ORGANIQUES	
Textuur / texture	Homogeen / homogène
Kleur / couleur	Buitenkant bruin gebakken, binnenkant fris rood (vleeskleur) / extérieur brun rôti, intérieur frais rouge
Smaak / saveur	Aangename gekruide gebakken rundvlees smaak / saveur de viande rôtie épicée agréable
Reuk / arôme	Aangename gekruide gebakken rundvlees geur / Arôme de viande rôtie épicée agréable


NUTRITIONELE GEGEVENS / VALEUR NUTRITIVE (PER/PAR 100 GRAM)		
Energie	+/- 543 kJ / +/- 128 kcal	Energie
Vetten	+/- 1.68 g	Graisses
- waarvan Verzadigde vetzuren	+/- 0.8 g	- dont: Acides gras saturés
Koolhydraten	+/- 1.0 g	Glucides
- waarvan Suikers	< 0.5 g	- dont: Sucres
Eiwitten	+/- 27.23 g	Protéines
Zout	+/- 0,63 g	Sel
<input type="checkbox"/> Theoretische waarden / valeurs théorétiques of / ou <input checked="" type="checkbox"/> Analytische waarden / valeurs analytiques		

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3 Pag. 4 van 6

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Zie extra bijlage (Microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria van Universiteit Gent)

AANWEZIGHEID VAN GMO / GGO	PRESENCE DE GMO / GGO
<p>Michielssen verklaart op basis van de verklaringen van de leveranciers van de grondstoffen dat dit artikel niet geproduceerd is met een genetisch gemodificeerde grondstof of met een grondstof die een GGO bevat waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % (volgens art.12 van EU verordening 1829/2003) voor onvoorziene of technisch niet te voorkomen kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit artikel geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft GGO's of GMO's.</p>	<p>Michielssen déclare, sur base des informations transmises par les fournisseurs des ingrédients, que cet article n'est pas produit avec des ingrédients génétiquement modifiés ou avec une matière contenant un OGM dont la tolérance légale de 0,9 % (conformément à l'art. 12 du Règlement de l'UE 1829/2003) pour contamination croisée fortuite ou techniquement inévitable a été dépassée. Aucune obligation d'étiquetage ne s'applique donc à cet article pour ce qui concerne les OGM ou GMO.</p>

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3
		Pag. 5 van 6

ALLERGENEN aanwezig in product / ALLERGENES présent dans le produit		
Allergeen / allergène	Ja oui	Nee Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (incl. lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eieren / Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja / Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vis / Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaal- en schelpdieren / crustacés et coquillages	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Selder / céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamzaad / Graine de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd / Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine / Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noten / Noix*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pinda / Cacahouète	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten / Gluten**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weekdieren / Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfieten / Sulfites (>10ppm) (E220-E228)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecanoten, pistachenoten en macadamianoten


noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches et noix de macadamia

** gluten: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

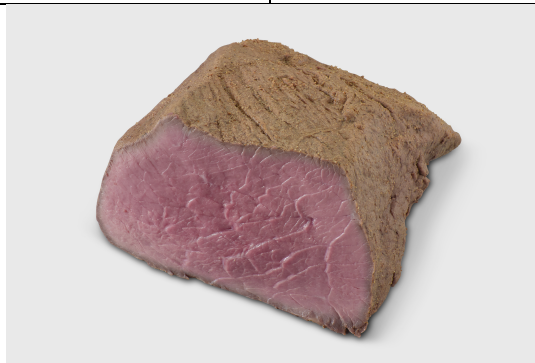
gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Allergenenlijst kruiscontaminatie : zie bijlage, recente versie steeds beschikbaar op www.lmj.be

Liste d'allergènes contamination croisée : voir annexe, version récente disponible sur www.lmj.be

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\11000\TF00011001V3.doc.
	GEBAKKEN ROSBEEF ROSBIF 000.11.001	Datum/Date : 08/01/2024 Versie/version : 3 Pag. 6 van 6

TRACEBILITY & RECALL	TRACEBILITE ET RAPPEL
<p>Al onze goederen zijn voorzien van een etiket met een lotnummer. Dit lotnummer hangt samen met ons productieproces en laat ons toe te traceren zowel naar onze leverancier als naar onze klant. Dit lotnummer staat tevens vermeld op ons vervoerdocument en factuur. Ingeval van recall kunnen wij onze klanten onmiddellijk (binnen het uur of zelfs nog sneller) op de hoogte stellen van een eventueel probleem dat zich voordoet met dat betreffende lot. Zoals de wetgeving het voorschrijft, worden deze lotnummers gedurende twee jaar na houdbaarheidsdatum bewaard.</p> <p>Ingeval van problemen kan u ons contacteren op : Telefoonnummers : 00(32)472/76.42.03 of 00(323)650.10.60 E-mail : info@lmj.be</p>	<p>Toutes nos marchandises sont dotées d'une étiquette avec un numéro de lot. Ce numéro de lot dépend de notre processus de production et nous permet une traçabilité tant en amont (fournisseur) qu'en aval (client). Ce numéro de lot est en outre indiqué sur le bordereau de transport et la facture.</p> <p>En cas de rappel, nous pouvons informer nos clients immédiatement (dans l'heure, voire plus rapidement encore) d'un éventuel problème inhérent au lot en question. Ainsi que la loi l'exige, ces numéros de lots sont conservés pendant deux ans à compter de la date limite de conservation.</p> <p>En cas de problèmes, vous pouvez nous contacter aux : Numéros de téléphone : 00(32)472/76.42.03 ou 00(323)650.10.60 E-mail : info@lmj.be</p>



Deze artikelfiche is ook geldig voor onderstaande artikelnummers: / Les références suivantes présentent les mêmes caractéristiques :

- 000.11.002 Rosbeef ½
- 000.11.003 Rosbeef ½
- 000.11.006 Rosbeef ½
- 000.11.009 Rosbeef ½

Ontwerp : Verheyden Bart	Beoordeling : Van Schaeybroek Ronald	Goedgekeurd : Michielssen Louis-Philippe
--------------------------	--------------------------------------	--