

Product specificatiefiche			
1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
Artikel	010000690300014000030		
Commerciële verkoopsbenaming			
	NL	MEATIER BURGER 140G DIEPVRIES x 30 SPUNTINI	
	FR	BURGER MEATIER 140G SURGELE x 30 SPUNTINI	
	ENG		
	DUIJS		
EAN-code(s)	15400976054120		
2. IDENTITEIT			
Naam	Meatier BV		
Adres	Schoestraat 61b 8433 Middelkerke - Schore		
Tel.	051 55 55 41		
E-mail	info@meatier.be		
URL	https://www.meatier.be		
BRC en/of IFS-certificatie	Ja/Neen		Ja
2.1 Contactpersonen			
Commercieel		Kwaliteit	
	Naam Axel Soete		Naam Gauthier Soete
	Telefoon 051 55 55 41		Telefoon 051 55 55 41
	E-mail axel@meatier.be		E-mail gauthier@meatier.be
Logistiek		Emergency cont	
	Naam Sylwia Kuczynska		Naam Philippe Soete
	Telefoon 051 55 55 41		Telefoon 051 55 55 41
	E-mail sylwia@meatier.be		E-mail
Besteldienst			
	Naam		
	Telefoon		
	E-mail		
3. Productsamenstelling			
3.1 Product Samenstelling			
Ingrediënten: rundsvlees(94,00%), tomatenpuree, zout, suiker, specerijen, curry, ui granulaat, kruiden, antioxidant (E301), conserveermiddel (E262), natuurlijk extract, water, natuurlijk aroma			
3.2 GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) nø's 1829/2003 & 1830/2003)			
DE producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003			Ja
INDIEN NEE, de betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn			

4. Lijst van allergenen en voedingsintoleranties

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden
(volgens Richtlijn 2003/89/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingredient JA/NEE	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/NEE/NB
Glutenhoudende granen [1]	Neen		Neen
Schaaldieren	Neen		Neen
Eieren	Neen		Neen
Vis	Neen		Neen
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Neen		Neen
Melk, uitgezonderd lactose	Neen		Neen
Lactose	Neen		Neen
Schaalvruchten [2]	Neen		Neen
Selderij	Neen		Neen
Mosterd	Ja		Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot (E227), meer dan 10 mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	Neen		Neen
Lupine	Neen		Neen
Weekdieren	Neen		Neen
Sesamzaad	Neen		Neen
Tarwe	Neen		Neen
Noten	Neen		Neen
Koriander	Neen		Neen
MELK	Neen		Neen
varkensbindweefsel	Neen		Neen
MELK incl. LACTOSE	Neen		Neen
Gluten	Neen		Neen
mais	Neen		Neen
varkensvlees	Neen		Neen
Gluten / tarwe	Neen		Neen
Glutamaat E620->E625	Neen		Neen
peulvruchten	Neen		Neen
wortel	Neen		Neen
sulfiet E220->228	Neen		Neen
volle MELK	Neen		Neen
kippenvlees	Neen		Neen

[1] tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

[2] Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja
indien "nee", betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)	

6. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (volgens de Europese richtlijn 90/496/EEG)				
per 100 g of ml	g of ml			
per portie	Portie van in g of ml			
Voedingswaarden	Product zoals verkocht			
	Eenheid	gemiddeld per 100 g of portie	GDA % per 100g	door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kcal	110,800		
	in Kj	466,580		
Eiwitten	in gram	19,852		
Koolhydraten	in gram	1,170		
waarvan suikers	g	0,880		
waarvan zetmeel (optioneel)	g			
waarvan polyolen (optioneel)	g			
vetten	in gram	1,962		
waarvan verzadigd	g	0,778		
waarvan monoverzadigd (optioneel)	g			
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g			
Voedingsvezels	in gram	0,048		
Zout (berekend als Natrium X 2,5)	in gram	2,052		
7. Specifieke bewaaromstandigheden				
7.1 Houdbaarheid				
Houdbaarheid na productie	Dag	730		
Temperatuur bij aankomst		-18		
Temperatuur bij bewaren		-18		
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij maximum -18°C			
7.2 Aanduiding van de houdbaarheid				
Houdbaarheidsaanduiding als	datum van uiterse consumptie = "te gebruiken tot"			
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	dag/maand/jaar	Voorbeeld :	DD/MM/JJ	
8. Productkenmerken				
8.3 Microbiologische kenmerken				
Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid	
	Typische waarde	Max. of min waarde	Typische waarde	Max. of min waarde
9. Vreemde voorwerpen detectie				
Product ondergaat metaaldetectie ?				Neen
Detectielimiet ?				

12. Foto