PRODUCTFICHE

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

BE B 163 EG

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

☐ Omschrijving :	
Naam product	Cervela rood XL 5x300g
Referentie Bruynkens	50.43.08.01 V002.001

☐ Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 86%, water, zout, zetmeel (**tarwe**), specerijen, **melk**eiwit (**lactose**), dextrose, stabilisator: E450iii; gistextract, antioxidant: E300; glucosestroop, look, aroma, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250. Bevat sporen van: **ei, soja, selderij, mosterd**. Worstvel niet eetbaar.				
☐ E-nummers :	E250, E300, E450iii				
☐ Uitzicht :	Extra lang, licht gebogen worst in rode kunststof darm.				
☐ Organoleptische kenmerken :	Eigen aan worsten met fijne structuur				
☐ Gewicht (g) : 300	min (g)	296	max (g)	308	
☐ EAN-code :	5410919001909				
☐ Intrastat code :	1601 00 99				

☐ Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in kunstofdarm met metaaldetectie / koken in kookkast / koeling / verpakking / etikettering / verzending

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
☐ kJ	1346	☐ Voedingsvezels (%)	0,5
☐ kcal	325	☐ Eiwit (%)	11
☐ Vet (%)	29	☐ Zout (%)	2,0
☐ waarvan Verzadigd (%)	11	☐ Natrium (%)	0,80
☐ Koolhydraten (%)	5	☐ Vocht (%)	52
☐ waarvan Suikers (%)	0,5		
Andere gegevens op aanvraag			

Overige fysicochemische parameters :			
☐ Bewaarmiddelen	Ja	☐ MAP	Ja
☐ Roken	Nee		
☐ Bestraling	Nee		
☐ Metaaldetectie	Ja		
Andere gegevens op aanvraag			

PRODUCTFICHE

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

BE B 163 EG

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)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	☐	☑	☐	☐
1.2	NR	Rogge	☑	☐	☐	☐
1.3	GB	Gerst	☑	☐	☐	☐
1.4	GO	Haver	☑	☐	☐	☐
1.5	GS	Spelt	☑	☐	☐	☐
1.6	GK	Kamut	☑	☐	☐	☐
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	☑	☐	☐	☐
3.0	AE	Ei	☐	☐	☑	☐
4.0	AF	Vis	☑	☐	☐	☐
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	☑	☐	☐	☐
6.0	AY	Soja	☐	☐	☑	☐
7.0	AM	Melk	☐	☑	☐	☐
8.1	SA	Amandelen	☑	☐	☐	☐
8.2	SH	Hazelnoten	☑	☐	☐	☐
8.3	SW	Walnoten	☑	☐	☐	☐
8.4	SC	Cashewnoten	☑	☐	☐	☐
8.5	SP	Pecannoten	☑	☐	☐	☐
8.6	SR	Paranoten	☑	☐	☐	☐
8.7	ST	Pistachenoten	☑	☐	☐	☐
8.8	SM	Macademianoten	☑	☐	☐	☐
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	☐	☐	☑	☐
10.0	BM	Mosterd	☐	☐	☑	☐
11.0	AS	Sesam	☑	☐	☐	☐
12.0	AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	☑	☐	☐	☐
13.0	NL	Lupine	☑	☐	☐	☐
14.0	UM	Weekdieren	☑	☐	☐	☐
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	☐	☑	☐	☐
21.0	NC	Cacao	☑	☐	☐	☐
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	☑	☐	☐	☐
23.0	MK	Kippenvlees	☐	☐	☑	☐
24.0	NK	Koriander	☐	☑	☐	☐
25.0	NM	Maïs	☐	☐	☑	☐
26.0	NP	Peulvruchten	☐	☑	☐	☐
27.0	MC	Rundvlees	☐	☐	☑	☐
28.0	MP	Varkensvlees	☐	☑	☐	☐
29.0	NW	Wortel	☐	☐	☑	☐

PRODUCTFICHE

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

BE B 163 EG

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	54

☐ Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	kunststof darm	280	50	50	2	1	1500	300
Secundair	folie	400	290	50	35	5		
Tertiair	krat	1200	800	150	2000			

☐ 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.
De vermelde sporen van allergenen zijn afkomstig van onbedoelde maar onvermijdbare kruiscontaminatie.