53100

APIRIO 5x1KG DV
APIRIO SACHET D'ETALAGE - 5x1KG

1. Algemene gegevens / Informations générales

1.1. Adresgegevens / Adresse

Naam / Nom **Adres / Adresse**	The Farmchix Company BV Industrielaan 31 8930 MENEN		
Tel. **E-mail**	+32 (0)56 521 421 info@farmchix-company.com	**Fax.** **Website**	+32 (0)56 521 420 www.farmchix-company.com
BTW-N° / N° TVA	BE 0421.974.744		

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact

	Aankoop – Service d'achat	Verkoop – Service des ventes	Kwaliteit - Qualité
Tel.	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
Fax.	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
E-mail	aankoop@farmchix-company.com	sales.convenience@farmchix-company.com	kwaliteit@farmchix-company.com

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments

UD 1056	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
B 1056	bereiden van kant-en-klaar maaltijden slicen van vleeswaren	fabrication de plats cuisinés découpe de charcuteries
B 1056 H	bereiden van gehaktwaren	fabrication de haché et préparations de haché
E 1056	Versnijden en verpakken klein wild en lagomorfen	découpe et emballage petit gibier et lagomorphes

1.4. Certificering / Certification

	IFS

2. Productgegevens / Données du produit

2.1. Productomschrijving / Description du produit

Artikelnummer / N° Article	53100
Artikelomschrijving / Description article	APIRIO 5x1KG DV APIRIO SACHET D'ETALAGE - 5x1KG
EAN nr consumentenverpakking/ N° EAN emballage consument	5412117100095
EAN nr omverpakking / N° EAN gros emballage	5412117531004
INTRASTATCODE	16023219

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Portie/portion	5,000 **kg**
Verpakt per/ emballé par	**±** 1,000 kg
Stukgewicht / poids par pièce	
Specifieke kenmerken	Halal /voorgegaard / gemarineerd / doorgegaard /
Caractéristiques spécifique	Halal /précuit / mariné / cuit à coeur /

2.3. Bewaargegevens / Conservation

Hoedanigheid / Condition	
Bewaartemperatuur / Température de conservation	<= -18°C
Houdbaarheid / Durée de vie	**Min. na productie/min. après production:** 548 **dagen / jours** **Min. bij aanlevering/min. au livraison:** 365 Ontdooid product nooit terug invriezen.Ne pas recongeler après décongélation.

Houdbaarheid geldig zolang voldaan wordt aan de voorschriften zoals vermeld op het etiket.
La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées

2.4. Verpakking / Emballage (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1935/2004)

Verpakkingswijze / Méthode d'emballage	IQF Ingevroren in zak. En sachet surgelé IQF /

	Samenstelling / Lengte (mm) / Breedte (mm) / Hoogte (mm) / Tarra gewicht (g) **Composition / Longueur (mm) / Largeur (mm) / Hauteur (mm) / Poids à vide (g)**
Primaire verpakking / emballage	Zak bedrukt LDPE (70 µm) / Sachet imprimé LDPE (70 µm) /
Secundaire verpakking / emballage	Omdoos wit 293x189x260 mm (280 g) / Carton exterieur blanc293x189x260 mm (280 g) /

Palletisatie / Palettisation	**Aantal per laag / quantité par niveau**	16
	Aantal lagen / nombre de niveaus	7
Afmetingen pallet / Dimensions de la palette	120x80 cm (EURO)	

2.5. Bereidingsadvies / Conseils de préparation

Gebruik / Usage	Door en door verhitten tot in de kern vóór consumptie! Bien cuire avant consommation!

2.6. Transport

Transport	Diepvries transport (Min. -18°C) -Transport congelé (Min. -18°C) -

2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifies) (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1829-1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en). Dit op basis van leveranciers verklaring.

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

2.8. Metaaldetectie / détecteur de metal

De producten zijn metaal gedetecteerd (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, RVS 304: 4.0 mm).
Les produits sont soumis au détecteur de métal (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, inox 304: 4.0 mm).

2.9. Ioniserende bestralingsinformatie / information irridation ionisantes

De producten zijn niet bestraald en bevatten geen producten die bestraald zijn. Dit op basis van leveranciers verklaring.
Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

2.10.Etikettering / Etiquetage:

Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,

3. Ingrediënten / Ingrédients (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1169/2011)

kip *(92%)*, specerijen (VN, NG, IN, DE, CN), zetmeel (XU, PL, NL, DE, FR, DK, AT), zout (XU, NL, DE, FR, DK, BE), plantaardig oliën (koolzaad, zonnebloem) (UY, XU, UA, ES, ZA, SK, RS, RU, RO, PL, NL, MD, LT, LV, HU, DE, FR, DK, CZ, BG, BE, AT, AU, AR), rijstebloem (NL), kruiden (EG, NL, IN, DE, CN, BE), anti-oxidanten (E331, E325), groentepoeder (ES, IL), dextrose (NL, FR, BE), paprika olie, antiklontermiddel (DE) (E551 (DE)), HF APIRIO 1ste LID HALAL DV .

poulet *(92%)*, épices (VN, NG, IN, DE, CN), amidon (XU, PL, NL, DE, FR, DK, AT), sel (XU, NL, DE, FR, DK, BE), huiles végétales (colza, tournesol) (UY, XU, UA, ES, ZA, SK, RS, RU, RO, PL, NL, MD, LT, LV, HU, DE, FR, DK, CZ, BG, BE, AT, AU, AR), farine de riz (NL), herbes (EG, NL, IN, DE, CN, BE), anti-oxidanten (E331, E325), poudre des légumes (ES, IL), dextrose (NL, FR, BE), huile de poivrons, agent anti-coagulant (DE) (E551 (DE)), HF APIRIO 1ste LID HALAL DV .

4. Allergenenlijst / Liste des allergènes (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1169/2011)

AARDNOTEN	x	ARACHIDE
EI	x	OEUF
GLUTEN	S	GLUTEN
LACTOSE	x	LACTOSE
LUPINE	x	LUPIN
MELK	x	LAIT
MOSTERD	x	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	x	CRUSTACES
NOTEN	x	FRUITS A COQUE
SELDERIJ	x	CELERI
SESAMZAAD	x	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	x	SOJA
VIS	x	POISSON
WEEKDIEREN	x	MOLLUSQUES
SULFIET	-	SULFITES
+ = aanwezig / represent	***- = afwezig / absent***	***S = sporen / traces***

Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij en soja aanwezig zijn.
Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.

±

5. Voedingswaarden per 100g : / Valeur nutritives pour 100g : (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1169/2011)

Energie	228,00 kcal - 952,00	kJ
Vetten / Graisses	14,00 g	
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	3,70 g	
Koolhydraten / glucides	5,00 g	
Waarvan suikers /dont sucres	2,00 g	
Vezels / Fibres		
Eiwitten / Proteines	21,00 g	
Zout / Sel	1,60 g	

6. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes

Parameter	Norm af productie / Jour de production		Norm einde THT / Fin DLC
	Vers versneden / découpe frais		
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10^5 kve/g	$3x10^6$ kve/g	10^7 kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10^2 kve/g	10^3 kve/g	10^3 kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Afwezig / absent	10^2 kve/g	10^2 kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
	Bereidingen / Préparations		
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	5.10^5 kve/g	5.10^6 kve/g	10^7 kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10^2 kve/g	5.10^3 kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	10^2 kve /g	10^2 kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes / 25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10^3 kve/g	10^4 kve/g	10^7 kve/g
	Warme bereidingen / Préparations chauds		
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10^3 kve/g	10^4 kve/g	$5x10^6$ kve/g
Salmonella spp /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	10^2/g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10^2 kve/g	10^3 kve/g	10^5 kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10^2 kve/g	10^3 kve/g	10^5 kve/g
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10^2 kve/g	10^3 kve/g	10^7 kve/g

7. Versie / Version

Documentnummer / N° document	20260812\ 0
Huidige versie / Version actuelle	1 - 48
Vorige versie / Version précédente	1 - 47
Datum creatie / Date de création	12/08/2026
Auteur / Auteur	Frederik Vanhuyse