SPECIFICATION

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

BE B 163 EG

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

☐ Description:		
Nom produit	Boulette rôtie - ENTIER	
Référence Bruynkens	01.73.70.01	V001.001

☐ Ingrédients :	viande de porc 92%, farine de **blé**, huile de tournesol, amidon (**blé**), sel, épices, dextrose, protéines de **lait** (**lactose**), stabilisant: E450iii; sirop de glucose, arôme naturel, levure, arôme, extrait de levure, huile de navette, conservateur: E250. Contient traces de: **oeuf, soja, céleri, moutarde.**			
☐ Numéros E :	E250, E450iii			
☐ Perspective :	Une longue boulette rôtie sous forme d'une saucisse.			
☐ La caractéristique organoleptique :	Spécifique à la viande hachée cuite et frite.			
☐ Poids (g) : 1000	min (g)		max (g)	
☐ Code EAN:	95410919032357			
☐ Intrastat code :	1602 49 15			

☐ Procédé de fabrication :	réception de la viande fraîche / stockage frigorifique / traitement frigorifique / remplir en boyau plastique / cuire / refroidissement rapide / frire / refroidissement rapide / refroidir / emballer avec détection de métal / envoyer

☐ **Chimie - valeurs nutritionnelles :**			
☐ kJ	1221	☐ Fibres alimentaires (%)	0,6
☐ kcal	294	☐ Protéines (%)	14
☐ Matières grasses (%)	23	☐ Sel (%)	2,0
☐ dont acides gras saturés (%)	8,7	☐ Natrium (%)	0,81
☐ Glucides (%)	7,6	☐ Humeur (%)	52
☐ dont sucres (%)	<0.5		
Autres données sur demande			

☐ **Autres produits chimiques :**			
☐ Conservateur	Oui	☐ MAP	Oui
☐ Fumé	Non		
☐ Irradié	Non		
☐ Détection de métaux	Oui		
Autres données sur demande			

SPECIFICATION

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	Allergènes	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Contient traces (et recette sans) (K)	Inconnu(0)
		Allergènes déclarés				
1.1	UW	Blé	☐	☑	☐	☐
1.2	NR	Seigle	☑	☐	☐	☐
1.3	GB	Orge	☑	☐	☐	☐
1.4	GO	Avoine	☑	☐	☐	☐
1.5	GS	Epeautre	☑	☐	☐	☐
1.6	GK	Kamut	☑	☐	☐	☐
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Fruits de mer	☑	☐	☐	☐
3.0	AE	Oeuf	☐	☐	☑	☐
4.0	AF	Poisson	☑	☐	☐	☐
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	☑	☐	☐	☐
6.0	AY	Soja	☐	☐	☑	☐
7.0	AM	Lait	☐	☑	☐	☐
8.1	SA	Amandes	☑	☐	☐	☐
8.2	SH	Noisettes	☑	☐	☐	☐
8.3	SW	Cerneaux de noix	☑	☐	☐	☐
8.4	SC	Noix de cajou	☑	☐	☐	☐
8.5	SP	Noix de pécan	☑	☐	☐	☐
8.6	SR	Noix du Brésil	☑	☐	☐	☐
8.7	ST	Pistaches	☑	☐	☐	☐
8.8	SM	Macademia	☑	☐	☐	☐
8	AN	Noix				
9.0	BC	Céleri	☐	☐	☑	☐
10.0	BM	Moutarde	☐	☐	☑	☐
11.0	AS	Sésame	☑	☐	☐	☐
12.0	AU	Le dioxyde de soufre et les sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l, exprimées en SO2	☑	☐	☐	☐
13.0	NL	Lupin	☑	☐	☐	☐
14.0	UM	Mollusques	☑	☐	☐	☐
		Autres allergènes				
20.0	ML	Lactose	☐	☑	☐	☐
21.0	NC	Cacao	☑	☐	☐	☐
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)	☑	☐	☐	☐
23.0	MK	Poulet	☐	☐	☑	☐
24.0	NK	Coriandre	☐	☐	☑	☐
25.0	NM	Maïs	☐	☑	☐	☐
26.0	NP	Légumineuse	☐	☐	☑	☐
27.0	MC	Viande de boeuf	☐	☐	☑	☐
28.0	MP	Viande de porc	☐	☑	☐	☐
29.0	NW	Carotte	☐	☐	☑	☐

SPECIFICATION

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

BE B 163 EG

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

☐ **Microbiologie**	**Date de production**		**DLC**
	Valeur prévue	**Maximum**	**Maximum**
Flore aérobie psychotrophes totale	3.000	30.000	3.000.000
Bactéries lactiques psychotrophes	300	3.000	30.000.000
Levures & moisissures	300	3.000	300.000
Enterobacteriaceae	50	500	na
E. Coli	< 10	50	50
Staphylocoques coagulase pos.	300	3.000	3.000
Bacillus Cereus	300	3.000	100.000
Sulfitréduisant Clostridia	300	3.000	300.000
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g	absent en 25g
Listeria monocytogènes	absent en 25g	absent en 25g	absent en 25g

☐ Déclaration d' OGM :
Libre d' OGM (a déclaration de fournisseur)

☐ Conditions d'entreposage :	
Température	max. 4 °C

☐ Durée de conservation	
Dès livraison	28

☐ Emballage:	Composition	Longeur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Tarra poids (g)	Pièces	Poids net forfaitair (g)	Poids net individuel (g)
Primaire	film plastique	280	70	70	17			
Secondaire	caisse	600	400	245	2000			
Tertiaire	palette	1200	800	150				

☐ Etiquetage :	
Interprétation code	ss/jj (semaine de l' année / jour du mois)

☐ Remarque :
L'emballage est en conformité avec les spécifications de l'Union européenne (UE) 10/2011/EG, 2023/2006/EG et le règlement de l'UE 1935/2004, en ce qui concerne des matériaux et objets pour entrer en contact avec des denrées alimentaires.