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	Gebakken gehaktbal - HEEL
Referentie Bruynkens	01.73.70.01 V001.001

☐ Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 92%, **tarwe**bloem, zonnebloemolie, zetmeel (**tarwe**), zout, specerijen, dextrose, **melk**eiwit (**lactose**), stabilisator: E450iii; glucosestroop, natuurlijk aroma, gist, aroma, gistextract, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250. Bevat sporen van: **ei, soja, selderij, mosterd**.			
☐ E-nummers :	E250, E450iii			
☐ Uitzicht :	Een lange gebakken gehaktbal in de vorm van een worst.			
☐ Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gebakken gehaktproducten.			
☐ Gewicht (g) : 1000	min (g)		max (g)	
☐ EAN-code :	95410919032357			
☐ Intrastat code :	1602 49 15			

☐ Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in kunstdarm / koken in kookkast / snelkoeling / bakken in olie / snelkoelen / verpakking met metaaldetectie / verzending

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
☐ kJ	1221	☐ Voedingsvezels (%)	0,6
☐ kcal	294	☐ Eiwit (%)	14
☐ Vet (%)	23	☐ Zout (%)	2,0
☐ waarvan Verzadigd (%)	8,7	☐ Natrium (%)	0,81
☐ Koolhydraten (%)	7,6	☐ 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

BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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	28

☐ Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	280	70	70	17			
Secundair	krat	600	400	245	2000			
Tertiair	pallet	1200	800	150				

☐ 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.