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	Mini-worstjes 2x500g	
Referentie Bruynkens	57.05.06.01	V001.001

☐ Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees (voor de bereiding van 100g van dit product werd 107g varkensvlees gebruikt), zout, zetmeel (**tarwe**), specerijen, dextrose, stabilisator: E450iii; gistextract, azijn, antioxidant: E300; glucosestroop, look, aroma, raapzaadolie, natuurdarm, bewaarmiddel: E250; rook. Bevat sporen van: **ei**, **lactose**, **melk**, **mosterd**, **selderij**, **soja**.			
☐ E-nummers :	E250, E300, E450iii			
☐ Uitzicht :	Klein worstje in natuurdarm			
☐ Organoleptische kenmerken :	Eigen aan worsten met fijne structuur			
☐ Gewicht (g) : 9	min (g)	8	max (g)	10
☐ EAN-code :	5410919003064			
☐ Intrastat-code :	1601 00 99			

☐ Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in darm met metaaldetectie / roken in rookkast / koeling / verpakking met metaaldetectie / verzending

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
☐ kJ	1300	☐ Voedingsvezels (%)	0,6
☐ kcal	314	☐ Eiwit (%)	13
☐ Vet (%)	28	☐ Zout (%)	1,8
☐ waarvan Verzadigd (%)	11	☐ Natrium (%)	0,72
☐ Koolhydraten (%)	1,4	☐ Vocht (%)	56
☐ waarvan Suikers (%)	<0.5		
Andere gegevens op aanvraag			

Overige fysicochemische parameters :			
☐ Bewaarmiddelen	Ja	☐ MAP	Ja
☐ Roken	Ja		
☐ 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	28

☐ Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	290	195	80	18			
Secundair	krat	600	400	60	2000			
Tertiair	pallet	1200	800	150	18000			

☐ 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.