

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 30/10/2025
		Versie: B
		Pagina 1 / 3

1. Algemeen / Générale	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Gedroogde worstjes St. Vith / Saucisses sèches St Vith / Trockenwürstchen St Vith
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de recette	R975
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast gewicht/ Poids fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Gedroogde worstjes met specifieke kruiding Saucisses sèches avec des épices spécifiques
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: varkensvlees en -vet, zout, LACTOSE (MELK), specerijen, dextrose, natuurlijk aroma, antioxidant (E301), varkenseiwit, conserveermiddel (E250), fermenten, varkensdarm. <i>Verpakt onder beschermende atmosfeer. 140g varkensvlees geeft 100g afgewerkt product. Gemaakt in een bedrijf waar mosterd verwerkt worden.</i>
Français	Ingrédients: viande et gras de porc, sel, LACTOSE (LAIT), épices, dextrose, arôme naturelle, antioxygène (E301), protéine de porc, conservateur (E250), ferments, boyau de porc. <i>Emballé sous atmosphère protectrice. 140g de viande de porc résultent en 100g de produit fini. Fabriqué dans un atelier qui utilise moutarde.</i>
Deutsch	Zutaten: Schweinefleisch und -Fett, Salz, Schweineprotein, Dextrose, LAKTOSE, Gewürze, natürlich Aroma, Antioxidans (E301), Konservierungsmittel (E250), Ferment, Schweinedarm. <i>Unter Schutzatmosphäre verpackt. 140g Fleisch gibt 100g fertiges Produkt. Hergestellt in einem Unternehmen, in dem Senf verarbeitet werden.</i>

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 30/10/2025
		Versie: B
		Pagina 2 / 3

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation		
Opslagtemperatuur / Température de conservation / Lagertemperatur		Koel bewaren, max. 7°C Garder au frais, max. 7°C Gekühlt aufbewahren
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) / Haltbarkeit (bei Lieferung in geschlossener Verpackung)	Beschermende atmosfeer:	35 dagen jours Tage

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles	via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	2509 594	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	17,3	g
Vetten / Matière grasse / Fett	57,6	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	20,2	g
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	1,6	g
- waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	1,4	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	<0,5	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides) / Salz	3,0	g
Natrium / Sodium / Natrium	1,2	g

4. Bijzonderheden/ Autres informations (conform EG1829/2003 & 1830/2003)	
GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base des renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM Die verwendeten Inhaltsstoffe sind nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen gentechnikfrei.
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés. Die verwendeten Inhaltsstoffe werden nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen nicht bestrahlt.
Metaaldetectie / détection de métaux	Ja Oui Ja
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage est conforme à EG1935/2004 et EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires Die Verpackung entspricht EG1935 / 2004 und EG10 / 2011 für Materialien und Artikel, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen.

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 30/10/2025
		Versie: B
		Pagina 3 / 3

5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques / Mikrobiologische Eigenschaften	Zie bijlage Voir annexe Sie Anlage
---	--

6. Allergeen informatie	Conform EG2003/89 en EG2006/142	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Aanwezig in product / Présent / Vorhanden	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise / Vorhanden im Unternehmen
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	-
Schaal- en schelpdieren / Crustacés / Krebstiere und Schalentiere	-	-
Eieren / Oeufs / Eier	-	-
Vis / Poisson / Fisch	-	-
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes) / Erdnüsse	-	-
Soja / Soja / Soja	-	-
Melkproducten (incl. lactose) / Lait (incl. lactose) / Milch (incl. Laktose)	+	-
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>) / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)	-	-
Selderij / Célerie / Sellerie	-	-
Mosterd / Moutarde / Senf	-	+
Sesam / Graines de sésame / Sesam	-	-
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (<i>> 10 mg/kg of 10 mg/kg</i>) / Anhydride sulfureux et sulfites (<i>> 10mg/kg</i>) / Schwefeldioxid und Sulfite (<i>> 10mg/kg</i>)	-	-
Lupine / Lupin / Lupine	-	-
Weekdieren / Mollusque / Weichtiere	-	-
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625) / Glutamate hinzugefügt (E620-E625)	-	-

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et sont informatives, donc pas contraignantes
Daten nach unserem derzeitigen Kenntnisstand und rein informativ, daher unverbindlich

7. Contactgegevens / Contact
Breybeau NV – site Veurne Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be

8. Revisielog / journal de révision
02/04/2025: opstellen specificatie 30/10/2025: aanpassing nutritionele waarden (berekening)