

## PRODUCTBLAD KALFSVLEES ZONDER BEEN

**Productnaam** : Kalfsvlees z/b

HACCP product groep\* : 1.1.2 - 1.2.2

1.1.3 - 1.2.3

Snit\* : 2<sup>c</sup> 3<sup>c</sup> 4<sup>c</sup>

### Productdefinitie

Deze producten worden na het slachten gekoeld en afhankelijk van de snit onderverdeeld en uitgebeend. Vervolgens worden de producten verpakt en opgeslagen.

Snitcodes*	Product
3220	Bovenbil
3221	Bovenbil, zonder deksel
3223	Deksel
3230	Platte bil, met peeseind en muis
3231	Platte bil
3233	Muis
3235	Peeseind
3240	Dikke lende, met staartstuk
3241	Dikke lende
3244	Staatstuk
3250	Spierstuk, met ezel
3251	Spierstuk
3513	Schouder, zonder been
3514	Schouder, zonder been, met schenkelvlees
3515	Schouder, zonder been en boegschenkelvlees
3516	Bloemstuk
3517	Sucade
3518	Voormuis
3522	Halsonderrib zonder been
3523	Broodje

Snitcodes*	Product
3253	Kogel / Dikke plaat
3255	Pijplap en dunne plaat
3256	Kogel
3257	Dikke plaat
3258	Ezel
3320	Lende, zonder been en haas, 8 ribs
3321	Lende, zonder been, haas en deksel, 8 ribs
3322	Lende, zonder been en haas, 8 ribs, appel
3323	Lende, zonder been, 4 ribs
3324	Lende, zonder been, 4 ribs, appel
3325	Fijne rib, zonder been, 4 ribs
3327	Haas, heel
3328	Haas, zonder ketting
3603	Borstvang zonder been
3604	Borstvang, gekast
3605	Vang, zonder been
3606	Vang, gekast
3607	Borst, zonder been
3608	Borst, gekast

Technisch gezien zijn onderstaande producten vleesdelen met been. Ze komen echter vrij in de uitbenerij en worden daarom ondergebracht onder de 3e snit.

3210	Achterschenkel, heel
3211	Achterschenkel, 1x gezaagd
3212	Achterschenkel, 2x gezaagd
3213	Achterschenkel, gezaagd in plakken
3512	Voorschenkel 2 x gezaagd

3314	Fijne rib, met been, 4 ribs
3315	Chop ready rack, 6 ribs, heel
3316	Chop ready rack, frenched
3326	Rib-eye, 4 ribs
	Ribkant

\* volgens indeling V3G

### Opslag- en transportcondities / THT

	Vers vacuüm (zb)	Vers vacuüm (mb)	Bevroren
<b>Opslag condities</b>	2° C	2° C	- 18°C
<b>Transport condities</b>	2° C	2° C	- 18°C
<b>Houdbaarheid</b>	30 dagen	30 dagen	3 jaar

### Organoleptische kenmerken

Kleur en geur zijn kalfsvlees specifiek

Handboek VanDrie België		Status: Active	Pagina 1 van 3
V3B.D02 Productbladen V3B.D02.1.1.2 Productblad Kalfsvlees zonder been		Versie: 003	Datum: 22/01/2018

## PRODUCTBLAD KALFSVLEES ZONDER BEEN

### Fysische kenmerken

Productvreemde materialen: afwezig

### Chemische kenmerken

Residuen o.a. hormonen, medicijnen, zware metalen, dioxine ...: afwezig

### Voedingswaarde

Per 100 gram (onbereid)	Energie (Kcal)	Energie (KJ)	Eiwit (gram)	Vet totaal (gram)	Verzadigd vet (gram)	Onverzadigd vet (gram)
Bovenbil (met deksel)	132	550	21,0	4,9	2,2	2,6
Deksel	129	540	19,9	5,2	2,2	2,9
Platte bil, met peeseind en muis	130	542	21,3	4,6	1,7	2,7
Peeseind	115	482	21,8	2,9	1,0	1,7
Dikke lende	140	588	20,2	6,3	2,6	3,5
Staartstuk	159	666	19,5	8,6	3,3	5,1
Pijplap en dunne plaat	106	442	19,4	3,1	1,1	1,9
Kogel	104	436	20,9	2,0	0,8	1,1
Dikke plaat	104	435	20,8	2,1	0,8	1,2
Lende zonder been 8 ribs	180	755	20,0	10,9	4,3	6,3
Lende, zonder been, 4 ribs	160	671	21,2	8,1	3,2	4,7
Fijne rib, 4 ribs	216	904	18,1	15,7	6,7	8,8
rib eye 4 ribs	159	665	19,1	9,2	3,9	5,1
vlees van achterschenkel	142	594	20,7	6,6	2,3	4,1
Bloemstuk	111	464	20,0	3,4	1,3	2,0
Sucade	134	561	19,5	6,3	2,5	3,6
Voormuis	100	418	19,1	2,6	1,0	1,5
Halsonderrib	166	694	18,3	10,3	4,1	6,0
Vang gekast	243	1015	18,6	18,7	7,6	10,8
Borst gekast	236	987	17,4	18,5	7,3	10,9
Schouder zonder been	138	578	19,6	6,4	3,1	3,2

De voedingswaarde is bepaald aan de hand van eigen metingen bij de VanDrie Group en gegevens uit de literatuur. De waarden die zijn weergegeven zijn een benadering van de werkelijke waarden. Het product is onderhevig aan natuurlijke variaties in samenstelling die kunnen ontstaan door diverse oorzaken.

### Bacteriologische normen

Microbiologisch onderzoek:	Richtwaarden bij verlaten bedrijf		Einde houdbaarheid THT
	Aantal	Log	Aantal
Totaal aëroob kiemgetal	< 50.000 kve/g	< 4,7	< 5.000.000 kve/g
Enterobacteriaceae	< 500 kve/g	< 2,7	< 50.000 kve/g
E. coli	< 100 kve/g	< 2,0	< 5.000 kve/g
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 2,0	< 10.000 kve/g
Salmonella	Afwezig op 25 cm <sup>2</sup>		
Listeria monocytogenes	Afwezig op 25 cm <sup>2</sup>		

kve/ gram = kve/cm<sup>2</sup>

### Allergeneninformatie

Geen allergenen van lijst 14 EU verordening 1169/2011 aanwezig

### Verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal en hulpmiddelen voldoen aan de verordening Eu 1935/2004, en verordening EU 10/2011  
Plastic zak/ vacuümfolie/ boneguard/ E2 kist met inlegzak

### Etikettering

De gevoerde etikettering voldoet aan de Europese verordening EU 1760/2000

Handboek VanDrie België		Status: Active	Pagina 2 van 3
V3B.D02 Productbladen V3B.D02.1.1.2 Productblad Kalfsvlees zonder been		Versie: 003	Datum: 22/01/2018

# PRODUCTBLAD KALFSVLEES ZONDER BEEN

## Bedoeld gebruik

Het product is een halffabrikaat en is bedoeld gebruikt te worden voor verdere verwerking in vleesverwerkende bedrijven. De vleesverwerkende bedrijven als volgende schakel in de keten nemen de verantwoordelijkheid over, om de grondstof zodanig te behandelen, dat de daaropvolgende schakel of de consument geen schadelijke gevolgen van het product ondervindt.

## Oneigenlijk gebruik

Er is geen oneigenlijk gebruik bekend.

## Doelgroep

Afnemers die betreffende producten verder bewerken voordat deze voor consumptie worden aangeboden.

## Kalfsvleesdefinitie

Vanaf 1 juli 2008 gelden twee categorieën voor vlees afkomstig van runderen die jonger zijn dan twaalf maanden.

Categorie V : vlees afkomstig van runderen jonger dan 8 maanden.

Categorie Z : vlees afkomstig van runderen van 8 maanden en max twaalf maanden.

## Traceerbaarheid

Al het kalfsvlees zonder been is volgens regelgeving traceerbaar.

## Kwaliteitsgaranties

IFS certificaat

## Algemene bepalingen

Dit productblad bevat indicatieve informatie waaraan geen rechten ontleend mogen worden. Als gevolg van de fluctuaties die van nature optreden in grondstoffen is het mogelijk dat informatie in deze specificatie in kleine mate kan verschillen ten opzichte van reeds eerdere verstrekte informatie.

Op grond van artikel 4, tweede en derde lid, van verordening (EG) nr. 853/2004 in samenhang met artikel 4, eerste lid, onder b, van Regeling vleeskeuring, is aan VanDrie België de volgende EG-nummers toegekend.

BE 62 (slachthuis: karkassen, hangende deelstukken en bijproducten)

BE 62/4 (snijzaal: uitgebeende en versneden producten)

Meer informatie over de productbladindeling is te vinden in V3G.D13 Productbladenindeling.

Handboek VanDrie België		Status: Active	Pagina 3 van 3
V3B.D02 Productbladen V3B.D02.1.1.2 Productblad Kalfsvlees zonder been	<b>Safety Guard</b>	Versie: 003	Datum: 22/01/2018