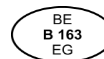




BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



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

☐ Omschrijving :			
Naam product	Soepballetjes 4x500g DV		
Referentie Bruynkens	40.02.09.02		V002.001

☐ Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 79%, water, tarwebloem , zetmeel (tarwe), zout, specerijen, melkeiwit (lactose) , dextrose, stabilisator: E450iii; gistextract, gist, glucosestroop, aroma, raapzaadolie. Bevat sporen van: ei, soja, selderij, mosterd .		
☐ E-nummers :	E450iii		
☐ Uitzicht :	Kleine ronde balletjes.		
☐ Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gekookte gehaktproducten.		
☐ Gewicht (g) :	3	min (g)	2,5 max (g) 3,5
☐ EAN-code :	5410919001336		
☐ Intrastat code :	1602 49 30		

☐ Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / koken in kookketel / snelkoeling / verpakken met metaaldetectie / etiketteren / verzending		
--	---	--	--

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
☐ kJ	1058	☐ Voedingsvezels (%)	0,7
☐ kcal	255	☐ Eiwit (%)	12
☐ Vet (%)	19	☐ Zout (%)	1,2
☐ waarvan Verzadigd (%)	7,5	☐ Natrium (%)	0,48
☐ Koolhydraten (%)	8,2	☐ Vocht (%)	58
☐ waarvan Suikers (%)	<0.5		

Andere gegevens op aanvraag

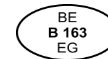
Overige fysicochemische parameters :			
☐ Bewaarmiddelen	Ja	☐ MAP	Ja
☐ Roken	Nee		
☐ Bestraling	Nee		
☐ Metaaldetectie	Ja		

Andere gegevens op aanvraag



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



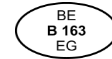
T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

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	Zwavedioxide 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	Mais	☐	☐	☒	☐
26.0	NP	Peulvruchten	☐	☐	☒	☐
27.0	MC	Rundvlees	☐	☐	☒	☐
28.0	MP	Varkensvlees	☐	☒	☐	☐
29.0	NW	Wortel	☐	☐	☒	☐



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

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



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 Staphylococci	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 -18°C

☐ Houdbaarheid (dagen):
Min. bij aanlevering 169

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tara gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	400	290	90	24			
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.
De vermelde sporen van allergenen zijn afkomstig van onbedoelde maar onvermijdbare kruiscontaminatie.