



AMBACHTELIJKE VLEESWAREN
Janssens bvba



Ambachtenstraat 12 - 3210 Lubbeek - tel.: 016/62 09 92 - fax: 016/62 08 12

VOGELNESTJES

Omschrijving:

Vogelnestjes zijn ambachtelijk geproduceerde gehaktballen, op basis van een gekookt kippenei, omgeven met gekruid gehakt.

Het product is vrij van vleesvreemde fysische of chemische contaminanten.



Ingrediënten:

*varkensvlees (65%), gekookt **ei**, paneermeel [**tarwebloem**, zout, gist], **ei**, zout, kruiden en specerijen (bevat **mosterd**), dextrose, zuurteregelaars: E330 en E331, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E262.*

Kan sporen van soja, melk en selderij bevatten.

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Berekende waarde per 100 g	
Water:	59,70	
Eiwit:	16,50	
Vetten:	16,50	
verzadigd:	5,90	
enkelvoudig onverzadigd:	6,90	
meervoudig onverzadigd:	2,50	
Koolhydraten:	3,80	
suikers:	0,40	
Vezels:	0,00	
Zout:	1,20	
Natrium:	0,57	
Energetische waarde:	228 kcal = 966 kJ	

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.



AMBACHTELIJKE VLEESWAREN
Janssens bvba



Ambachtenstraat 12 - 3210 Lubbeek - tel.: 016/62 09 92 - fax: 016/62 08 12

VOGELNESTJES

Microbiologische doelstellingen (**):

Richtwaarden Verhitte Producten:	Doelstelling Productie	Doelstelling THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal THT	10.000	100.000
Psychrotofe melkzuurbacteriën THT	100	10.000
Gisten THT	100	1.000
Schimmels THT	100	1.000
E. coli	< 10	50
Staphylococcus aureus	100	1.000
Sulfietreducerende anaëroben	100	1.000
Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010).
Richtwaarde Kiemgetal x 10 als gevolg van de nabehandeling na het eigenlijke kookproces.

Kwaliteitsgarantie:

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **B 615**.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften:

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen:

Ref:	Verpakking:	Inhoud:	Bewaring:	THT:
4 B	Gastro (onder beschermende atmosfeer)	variabel	< 4°C	P + 28

Etikettering:

Conform het KB van 13.09.99 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid vermeld.

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.



AMBACHTELIJKE VLEESWAREN

Janssens bvba



Ambachtenstraat 12 - 3210 Lubbeek - tel.: 016/62 09 92 - fax: 016/62 08 12

VOGELNESTJES

Allergenen te declareren volgens Verordening EU 1169/2011:

Nr.	Allergeen	+ / -	Nr.	Allergeen	+ / -
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	+	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	+
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen EU 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.
Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen EU 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: 3 Uitgifte: 01.12.2014	Opgestelde door: Ir. John Van Roy (GCV NUTRICERT) Goedgekeurd door: Eric Janssens
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	