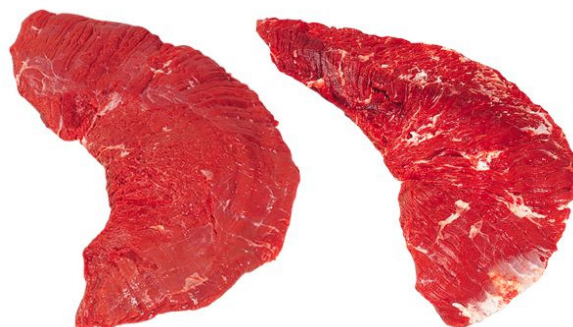


RUNDEVLEES – STEAK VAN DE LAP

Omschrijving:

Vers rundvlees, ontdaan van overtollig vet en pezen, afkomstig van de versnijding van karkassen van runderen van EU-oorsprong. Rood tot donkerrood van kleur met witgele vetranden, met de typische smaak en geur van vers rundvlees.

Op dit product wordt geen metaaldetectie uitgevoerd.



Voedingswaarde per 100 g:

Parameter:	
Vocht:	71,5
Eiwitten:	21,5
Vetten:	5,0
waarvan verzadigde vetzuren:	2,1
Koolhydraten:	0,0
waarvan suikers:	0,0
Zout:	0,12
Energetische waarde (kJ)	550 kJ = 131 kcal

Opm 1. De opgegeven waarden zijn gemiddelden op basis van de Nubel – voedingsmiddelentabel, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Opm 2. Het zoutgehalte is uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium in de grondstoffen.

Microbiologische eigenschappen:

Richtwaarden Vers Vlees:	Doelstelling Productie		Doelstelling THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	100.000	1.000.000	10.000.000
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	100	1.000	10.000.000
E. coli	100	1.000	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Salmonella	nd in 25 g	nd in 25 g	nd in 25 g
Listeria monocytogenes	nd in 25 g	nd in 1 g	100
STEC	nd in 25 g	nd in 25 g	nd in 25 g

Opm 1. Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010).

Opm 2. Vers uitgesneden vlees is een grondstof, bestemd voor verdere verwerking in vleesverwerkende bedrijven, beenhouwerijen, grootkeukens, horeca-zaken, ... Het rauwe vlees dient een bewerkingsstap te ondergaan voor consumptie. De consumptie van rauw vlees wordt aanzien als oneigenlijk gebruik. Producenten die onze producten gebruiken als grondstof voor bv. filet américain, dienen goed de daaraan verbonden risico's te beoordelen, en de consument goed in te lichten over de potentiële gevaren die inherent zijn aan rauw vlees.

Chemische eigenschappen:

Parameter:	Doelstelling	Tolerantie
pH	5,6 – 6,0	6,2

RUNDEVLEES – STEAK VAN DE LAP

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

*De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen (EU) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **F104228**.*

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

Conform Verordeningen (EU) nr. 1760/2000 en 1825/2000 betreffende de etikettering en de traceerbaarheid van het rundvlees, wordt bijkomend de plaats van geboorte, de plaats van slachting, de plaats van uitsnijden en het lotnummer vermeld.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften:

Het vlees wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen (EU) nr. 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen:

Verpakking:	Bewaring:	THT:
<i>E2-kist met bakzak</i>	<i>in koeling bij < 4°C</i>	<i>P + 7</i>
<i>Krimpzak</i>	<i>in koeling bij < 4°C</i>	<i>P + 28</i>

Allergenen te declareren volgens Verordening (EU) nr. 1169/2011:

Nr.	Allergeen	+ / ? / -	Nr.	Allergeen	+ / ? / -
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
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	Zwavel dioxide 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) nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet afkomstig is van gewassen die mogelijk genetisch gemodificeerd zijn. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen (EU) nr. 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: II-01	Opgestelde door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01-09-2019	Goedgekeurd door: Jo Herbots
<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>	