

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELSCHENKEL VACUUM VERPAKT

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 290: Breydelschenkel per stuk art 292: Breydelschenkel per 10 stuks (10 x 1 stuk)
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelschenkel
Product beschrijving	Dit hammetje, ook wel 'kuitenbijter' genoemd, weegt ongeveer 650 g en is op dezelfde ambachtelijke wijze vervaardigd als de Breydelham. Dit zorgt voor malse, sappige hammetjes. Eveneens bestrooid met kruiden in de oven gebakken waardoor het zich weet te onderscheiden met een zacht gekruide smaak. De schenkeltjes zijn bij ons reeds in de oven gebakken waardoor het bakverlies voor de klant dan ook heel beperkt blijft. Voor de restaurateur blijft het hammetje een traditionele hoogvlieger.
Intrastat code	16024110
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	01954104740029013103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	Art 290: $\pm$ 650 g Art 292: 10 x $\pm$ 650 g (individueel verpakt)



Proef gezelligheid,
elke dag!!

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Vleeswaren Antonio	
Adres	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
Tel. & fax	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
Website	www.breydel.be	
Erkenningsnummer	F850 – B850	
Certificaten	IFS certificaat	ACS certificaat
	Geldig tot: 28 augustus 2016	Geldig tot: 15 augustus 2016
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

2.2 Contactpersonen

	Directie	Commercieel	Kwaliteit	Emergency contact
Naam	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Functie	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteits-verantwoordelijke	Zaakvoerder
Tel.	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
Fax	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
E-mail	directie@BreydelChimayGroup.be	commercieel@BreydelChimayGroup.be	kwiteit@breydel.be	directie@BreydelChimayGroup.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	Land van productie	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		Land van geboorte en kweek : België, Frankrijk Land van slachting: België	102%	102 g varkensvlees voor 100 g afgewerkt product
Zout		België, Nederland, Duitsland, Italië	2.7%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	België, Duitsland	<2%	
Rookaroma		België	< 2%	
Aroma's	Gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330	België, Italië, Duitsland	<2%	
Kruiden en specerijen	Bevat allergeen mosterd	België, Italië, Duitsland, Indonesië, Vietnam, China	<2%	
Kruidenextracten	Bevat allergeen selder	België	<2%	
Gedroogde vruchten en groenten		België	<2%	
Conserveermiddel: E250 – E262 – E326		België, Nederland	<2%	
Anti-oxidanten: E301 – E331		België	<2%	
Smaakversterkers: E621 – E635		België, Italië	<2%	
Soja-eiwit		België	<2%	

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees; zout (2.7%), suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330); kruiden & specerijen (MOSTERD); gedroogde vruchten en groenten; kruidenextracten (SELDER, paprika); antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326; smaakversterker: E621-E635; SOJA-eiwit. 102g varkensvlees voor 100g afgewerkt product

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen
"bevat een bron van fenylalanine"	Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Neen

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

3.5 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n° 1935/2004)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen



Proef gezelligheid,
elke dag!!

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven
Glutenhoudende granen	Neen	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Neen	
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Ja	Soja eiwit
Melk, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Ja	Kruidenextracten
Mosterd	Ja	Kruiden
Sesamzaad	Neen	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

Opmerking: dit product wordt vervaardigd in een bedrijf waar tarwe, melk, ei, soja, selderij en mosterd worden verwerkt.

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven
Rund	Neen	
Varken	Ja	Varkensvlees
Kip	Ja	Aroma
Maïs	ja	Aroma (uit maltodextrine)
Cacao	Neen	
Gist	Ja	Aroma
Peulvruchten	Neen	
Kaneel	Neen	
Vanilline	Neen	
Koriander	Ja	Kruiden
Schermbloemigen	Ja	Kruiden
Toegevoegde glutamaten (E620 tem E625)	Ja	E621
Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 tem E633)	Ja	E635 (combinatie van E627 en E631)
Benzoaten en p-hydroxybenzoaten (E210 tem E219)	Neen	
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Neen	
Tartrazine (E102)	Neen	
Aspartaam (E951)	Neen	
Cyclamaten (E952)	Neen	
Saccharine & zouten (E954)	Neen	
Gallaten (E310 tot E312)	Neen	
BHA of BHT (E320 en E321)	Neen	
Fructose	Neen	
Saccharose	Neen	

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	772
	in kcal	184
Vetten	in gram	9.0
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	3.4
Koolhydraten	in gram	0.8
Waarvan suikers	In gram	0.8
Eiwitten	in gram	25
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.7

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend lab na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen	42	42
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	42
Temperatuur tijdens transport	°C	0°C	7°C
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	4°C
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: DD.MM.JJJJ
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde (JJ.MM.DD)	Voorbeeld: JJ.MM.DD
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Klein, rond hammetje met been
Smaak	Kruidig, gebakken vlees
Geur	Kruidig, gebakken vlees
Textuur	Mals
Kleur	Roos vanbinnen, bruin gebakken aan de zijkant

8.2 Fysische kenmerken

Rond hammetje - vacuum verpakt per stuk

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging
Feder	3.6%
P-getal	2.3 %

8.4 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie		Einde houdbaarheid
	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	Max waarde (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	10 ³	10 ⁴	10 ⁶ (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	10 ²	10 ³	10 ⁷ (b)
Coagulase positieve staphylococci	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonella (op 25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	Afwezig	10 ²

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 1 000 000 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelschenkel wordt vooral warm geserveerd en dient enkel opgewarmd te worden.

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 14 – 23 maart 2016

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	