

	TECHNISCHE FICHE	BONRILL® VARKEN	Doc.:	PS.2
			Versie:	10
			Datum:	27/08/2019
				12:58

1. ALGEMEEN

Productnaam: BonRill® Finest Rillettes - Varken
 Productomschrijving: Smaakvolle en fijne varkensrillette
 Productreferentie (PLU): 0620
 Handelseenheid: ±1,1kg
 Identificatiecode (GS1-128): 05413345006203
 Identificatiecode (EAN-13): 5413345006203



2. INGREDIËTENDECLARATIE

Rillette van varken (89,6%) [varkensvlees en -vet (98,3%), zout, kruiden, specerijen, varkenseiwit, anti-oxidanten: citroenzuur; natriumascorbaat, conserveermiddel: natriumnitriet, zuurteregelaar: natriumacetaat], deklaag gelatine [water, varkensgelatine, zout, glucosestroop, smaakversterkers: mononatriumglutamaat; natriuminosinaat, conserveermiddelen: kaliumsorbaat; natriumacetaat, zuurteregelaar: citroenzuur, natuurlijke aroma's (**SELDER**), kleurstoffen: karmijn; alkali-sulfietkaramel].

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

3. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN PER 100g

Energie	1159 kJ/ 277kcal
Vetten	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	g
Koolhydraten	<0,5 g
waarvan suikers	<0,5 g
waarvan polyolen	g
waarvan zetmeel	g
Vezels	g
Eiwitten	16 g
Zout	1,5 g

Bovenstaande voedingswaarden zijn gebaseerd op theoretische berekeningen.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

4. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Minimale houdbaarheid bij levering: 45 dagen
 Na openen beperkt houdbaar
 Bewaarcondities: koel bewaren tussen 0 en 4°C

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

	TECHNISCHE FICHE	Doc.:	PS.2
		Versie:	10
		Datum:	27/08/2019
			12:58
BONRILL® VARKEN			

5. VERPAKKING

Primaire verpakking: kunststoffen recipiënt, vacuüm verpakt in krimpzak

Secundaire verpakking: per 12 (±13,2kg) in kartonnen doos

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 10/2011

6. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

Parameter	Norm	Methode
Aeroob (psychrotoef) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	ISO 4833
Anaeroob (psychrotoef) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	eigen methode labo
(Thermotolerante) melkzuurbacteriën [kve/g]	3×10^2	
Sulfietreducerende clostridia [kve/g]	3×10^5	ISO 15213
<i>Bacillus cereus</i> [kve/g]	1×10^5	
<i>Listeria monocytogenes</i> [op 25g]	afwezig	AFNOR AES 10/3-09/00

Gebaseerd op de gids "Microbiological Guidelines", FMFP-UGent (2018)

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 2073/2005

7. ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	In product	In bedrijf
Glutenbevattende granen en producten op basis hiervan	☐	☒
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	☐	☐
Eieren en producten op basis van eieren	☐	☒
Vis en producten op basis van vis	☐	☐
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	☐	☐
Soja en producten op basis van soja	☐	☒
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	☐	☒
Noten en producten op basis van noten	☐	☐
Selderij en producten op basis van selderij	☒	☒
Mosterd en producten op basis van mosterd	☐	☒
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	☐	☐
Zwavel dioxide en sulfieten (concentratie >10mg/kg)	☐	☒
Lupinen en producten op basis van lupinen	☐	☐
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	☐	☐

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

8. GMO-DECLARATIE

Het product bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1829/2003 en 1830/2003

	TECHNISCHE FICHE	BONRILL® VARKEN	Doc.: PS.2
			Versie: 10
			Datum: 27/08/2019
			12:58

9. BESTRALINGSINFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

In overeenstemming met het koninklijk besluit van 12/03/2002

10. LEVERANCIER- EN PRODUCENTGEGEVENS

Naam: BONRILL - Vandromme Finest Food	Adres: Dehemlaan 13, 8900 Ieper, België
VAT: BE 0430.736.121	Erkenningsnummers: B715; KF715
Tel.: +32 57 20 06 94	Kwaliteitscertificaat: IFS Food
Fax: +32 57 21 67 58	Gevalideerde autocontrolesystemen: G019; G039
E-mail: info@bonrill.be (sales); quality@bonrill.be (kwaliteit)	

11. LEVERANCIER- EN PRODUCENTVERKLARING

BONRILL - Vandromme Finest Food verklaart hierbij dat de vermelde informatie zo goed mogelijk overeenstemt met de realiteit. BONRILL - Vandromme Finest Food beschikt over gevalideerde autocontrolesystemen en hanteert bijgevolg de wettelijke voorwaarden wat betreft levensmiddelenhygiëne, autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Alle klachten moeten geschieden binnen de drie dagen na leveringsdatum.

Opgesteld door:	JV	Gevalideerd door:	JV
-----------------	----	-------------------	----