

Artikel 20022 Kalfs Ribeye
ARTIKEL

Nummer	20022	Familie	Uitgebeend
Naam (NL)	Kalfs Ribeye	Groep	Uitgebeend brut
Nom (FR)	Rib-eye de veau, 4 côtes		
Name (DE)	Kalb Rib-eye 4 rippen	Hostartikel	2013000
Nome (IT)	Rib-eye di vitello		
Nombre (ES)	Rib-eye de ternera blanca		
Specificatie versie	4		
Specificatie datum	11/12/2017		

FOTO ARTIKEL

FOTO PRESENTATIE BAK

HOUDBAARHEID

Bewaartemperatuur	max.+4°C
Houdbaarheidstermijn	40 dagen

SAMENSTELLING

Samenstelling	Mager
Vochtgehalte %	70,0%
Vetgehalte %	7,0%
Eiwit %	20,0%
As %	3,0%
KHD %	0,0%
Energiegehalte Kcal/100g	143

SNIT

Lende versneden op 4 ribben (rib kant)

PRESENTATIE

Gewicht/stuk: +/- 800 - 1,5 kg
Aantal stuks/doos: +/- 15
Gewicht/doos: +/- 15 tot 20 kg
Vacuüm verpakt per stuk

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

Kleur: Blank - Licht roze
Geur: Fris
Smaak : Typisch kalfsvlees

MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Analyse	Vers vlees	
	KVE/g of KVE/cm ²	
	m	M
Totaal Aeroob Kiemgetal	100000	500000
Enterobacteriaceae	1000	10000
E. Coli	50	500
Salmonella	0	0

WETTELIJKE ALLERGENEN

Gluten	Nee	Noten (Schaalvruchten)	Nee
Schaaldieren	Nee	Selderij	Nee
Ei	Nee	Mosterd	Nee
Vis	Nee	Sulfiet > 10mg/kg	Nee
Aardnoten (Pinda's)	Nee	Sesam	Nee
Soja	Nee	Lupinen	Nee
Melk	Nee	Weekdieren	Nee

TOEVOEGINGEN

E100-E180	Nee	E620-E650	Nee
E200-E252	Nee	E900-E919	Nee
E260-E297	Nee	E920-E928	Nee
E300-E321	Nee	E938-E949	Nee
E322-E392	Nee	E950-E969	Nee
E400-E495	Nee	E999-E1300	Nee
E500-E586	Nee	E1400-E1500	Nee

AANVULLENDE ALLERGENEN

Lactose	Nee
Cacao	Nee
Glutamaat (E620-E625)	Nee
Kippenvlees	Nee
Koriander	Nee
Maïs	Nee
Peulvruchten	Nee
Rundsvlees	Ja
Varkensvlees	Nee
Wortel	Nee

EXTRA INFO

Vrij van GMO volgens 1829/2003 en 1830/2003
Vrij van irradiatie volgens 1999/2 en 1999/3
Etikettering volgens 1169/2011
Land van oorsprong: EU (Tenzij anders gevraagd door klant)
100 % Kalfsvlees

**VEE- & VLEESHANDEL
VANLOMMEL NV**

Olenseweg 240 - 2260 Westerlo
BTW BE 452.154.612
Tel. 014 21 51 50

Gecontroleerd op: 26-02-2019
Gecontroleerd door: Govaerts T.