

PRODUCT SPECIFICATIE

0. TER ARCHIVERING BIJ DACTYLOGRAFIE (NIET INVULLEN)

Aankoper / Auteur	
Bestemmingen	
Trefwoorden	Code leverancier
	Artikel code

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent		40103	
Artikelnummer klant			
Merk			
Commerciële verkoopsbenaming		LAMSBOUT UITGEBEEND	
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)		LAMSBOUT UITGEBEEND	
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)		GIGOT D'AGNEAU DESOSSE	
Wettelijke verkoopsbenaming (D)		LAMMKEULE ENTBEINT	
Wettelijke verkoopsbenaming (Eng)		LEG OF LAMB BONED	
Product beschrijving (NI)		LAMSBOUT UITGEBEEND	
Product beschrijving (Fr)		GIGOT D'AGNEAU DESOSSE	
Product beschrijving (D)		LAMMKEULE ENTBEINT	
Product beschrijving (Eng)			
Gedeclareerd gewicht of volume		2,7 KG	
Intrastat	Code	2042250	
	Land van herkomst	NEDERLAND, UK	
	Land van oorsprong	NEDERLAND, UK	
Verkocht per variable gewicht		Ja	Per stuk - aantal :
Product met opgietsvloeistof		Nee	Netto uitlekgewicht
Alcoholgehalte (graden Plato)			
Alcoholvolumegehalte (%)			
EAN-code(s)			

2. IDENTITEIT

2.1 PRODUCENT/VERPAKKER

		Productieplaats	Verpakkingsplaats
			(indien verschillend van productieplaats)
Naam		BVBA JIDA	
Adres	Straat + nr	SLACHTHUISLAAN 14	
	Post code + plaats	2800 MECHELEN	
	Land	BELGIE	
Tel		015/205405	
Fax		015/200191	
E-mail		info@jida.be	
Erkennings/Registratienummer		F 100492	
Product- certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee	Nee	
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Systeem- certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee	Ja	
	Soort + Scoop	HACCP	
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee	Nee	
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		

2.2 LEVERANCIER

Naam		BVBA JIDA
Adres	Straat + nr	SLACHTHUISLAAN 14
	Post code + plaats	2800 MECHELEN
	Land	BELGIE
Tel		015/205405
Fax		015/200191
E-mail		info@jida.be
Web-site		

2.3 CONTACTPERSONEN

Commercieel		Kwaliteit	
Naam	LEYS JIM	Naam	
Functie	ZAAKVOERDER	Functie	
Tel	015/205405	Tel	
Fax	015/200191	Fax	
E-mail	info@jida.be	E-mail	
Logistiek		Emergency contact	
Naam		Naam	
Functie		Functie	
Tel		Tel	
Fax		Fax	
E-mail		E-mail	

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 RECEPTUUR PRODUCT

[illegible]

3.2. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG richtlijn)

Nederlands	LAMSBOUT UITGEBEEND
Frans	GIGOT D'AGNEAU DESOSSE
Duits	LAMMKEULE ENTBEINT
Engels	

3.3 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Nee
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	Nee
"met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	Nee
"bevat een bron van fenylalanine"	Nee
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Nee

3.4 ANDERE (WETTELIJK VERPLICHTE) VERMELDINGEN

3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1839/2003 & 1830/2003)		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja/Nee	Ja
INDIEN NEE, de betrokken GGO'S of ingrediënt(en) van GGO'S zijn	Afkomstig van de GGO's	

3.6 Voorwerpen in contact met een leversmiddel (volgens verordening (EG) n°s 1935/2004)		
De producent garandeert dat het produkt voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen:	Ja/Nee/Nvt?	Nvt

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES			
4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Glutenhoudende granen	Nee		
Schaaldieren	Nee		
Eieren	Nee		
Vis	Nee		
Aardnoten	Nee		
Soja	Nee		
Melk, uitgezonderd lactose	Nee		
Lactose	Nee		
Schaalvruchten	Nee		
Selderij	Nee		
Mosterd	Nee		
Sesamzaad	Nee		
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	Nee		
Lupine	Nee		
Weekdieren	Nee		

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Rund	Nee		
Varken	Nee		
Kip	Nee		
Maïs	Nee		
Cacao	Nee		
Gist	Nee		
Peulvruchten	Nee		
Kaneel	Nee		
Vanilline	Nee		
Koriander	Nee		
Schermbloemigen	Nee		
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	Nee		
Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 t/m E633)	Nee		
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	Nee		
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	Nee		
Tartrazine (E102)	Nee		
Aspartaam (E951)	Nee		
Cyclamaten (E952)	Nee		
Saccharine & zouten (E954)	Nee		
Gallaten (E310 tot E312)	Nee		
BHA of BHT (E320 en E321)	Nee		
Fructose	Nee		
Saccharose	Nee		

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die)	Ja/Nee	Ja
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)

Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	g			
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:			
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kcal	173		
	in kJ	726		
Eiwitten	in gram	19,2		
Koolhydraten :	in gram	0		
waarvan suikers	g	0		
waarvan zetmeel	g	0		
waarvan polyolen	g	0		
Vetten	in gram	10,8		
waarvan verzadigd	g	4,4		
waarvan mono-verzadigs	g			
waarvan poly-onverzadigd	g			
waarvan trans	g			
waarvan Ω -3-vetzuren	g			
waarvan Ω -6-vetzuren	g			
waarvan cholesterol	mg	78		
Voedingsvezels	in gram	0		
Natrium	in gram	100		
Zout	in gram	0		

6.2 Vitaminen & Mineralen

VITAMINEN (optioneel, tenzij deze "geclaimed" worden)	ADH volgens Richtlijn 90/496/EEG	Product zoals verkocht				
		gemiddeld per 100 g/ml	% ADH	Gemiddeld per portie (optioneel)	% ADH	door analyse (A) of berekening (B)
Vitamine A (retinol) (µg)	800 µg	0,01				
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg	0,14				
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg	0,22				
Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					
Vitamine B5 (pantotheenzuur) (mg)	6 mg					
Vitamine B6 (pyridoxine) (mg)	2 mg	0,33				
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg	1,5				
Vitamine C (L-ascorbinezuur) (mg)	60 mg	0				
Vitamine D (calciferol) (µg)	5 µg					
Vitamine E (als alfa-tocoferol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (foliumzuur) (µg)	200 µg					
Mineralen (optioneel tenzij deze "geclaimed" worden)						
Calcium (mg)	800 mg	10				
Fosfor (mg)	800 mg	200				
Ijzer (mg)	14 mg	1,4				
Magnesium (mg)	300 mg	20				
Zink (mg)	14 mg	2,8				
Jood (µg)	150 µg					

6.3 Producten onderworpen aan notificatie ivm het toevoegen van nutriënten (KB. 3 maart 1992)

Notificatie nummer

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen		7	14
Houdbaarheid bij levering	Dagen		5	12
Temperatuur bij aankomst	°C	-1	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	0	2	
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH			
Samenstelling van de beschermde atmosfeer	Gassen en hun verhouding			
Houdbaarheid na openen	Dagen	1	1	3
Bewaaromstandigheden na openen	KOEL BEWAREN BIJ MAX. 3°C			

7.1. Positieve vrijgave	Nee	
Indien ja, criteria		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid									
Houdbaarheidsaanduiding als	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbar tot (einde..)"								Ja
	Datum van uiterste consumptie = "te gebruiken voor"								Ja
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag	Ja	Maand	Ja	Jaar	Ja	Voorbeeld	D.M.JAAR	
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie				Nee				
	De verkoopseenheid				Ja				
	De omverpakking				Ja				
Manier van aanbrengen	Inktjet				Nee				
	Etiket				Ja				
	Laser				Nee				
	Andere				Nee				
Houden van referentiestalen			Bemonsterings frequentie :					JAARLIJKS	

7.3 Aanduiding van de partij (lot)				
Lotaanduiding d.m.v.	door middel van de houdbaarheidsdatum (minimum dag & maand)			Ja
	op een andere manier	Nee	Voorbeeld	D.M.JAAR
Lotaanduiding op	Elke portie	Nee		
	De verkoopseenheid	Ja		
	De omverpakking	Ja		
Manier van aanbrengen	Inktjet	Nee		
	Etiket	Ja		
	Laser	Nee		
	Andere	Nee		

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))

Uitzicht/Beschrijving	ROOD
Smaak	NORMAAL
Geur	NORMAAL
Textuur	VAST
Kleur	ROOD
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	GEEN VERANDERING

8.2 Fysische kenmerken	

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)				
Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde				
Vochtgehalte				
Droge stof gehalte				
Vetgehalte				
Eiwitgehalte				
Brix				
Dichtheid				
Andere kenmerken?				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)					
Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal		500000		500000	
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.		AFWEZIG		AFWEZIG	
Listeria monocytogenes		AFWEZIG		AFWEZIG	
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					
Andere micro-organismen ?					
E.Coli		100		100	

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN
BAKKEN IN PAN, GRILL OF BBQ

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

	barcode	Aantal CE	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg)	Netto (kg)	Netto min (kg)	Netto max (kg)	Uitgelegd gewicht (kg)	
Consumenten-eenheid (CE)											
	Wordt gewogen aan de kassa ?						nee				
	Meeteenheid?						Kg				
	Sluiting ?										
Karton											
	Type karton?										
	Indien andere?										
Pallet											
	Type pallet ?										
Aantal	lagen / pallet										
	kartons / laag										
	CE / karton										

11. FOSTPLUS

Door u betaald		Licentienummer			
Materiaal	Vorm	Gewicht (g)	Aantal (st)	Uitgewerkt voorbeeld	
Primaire verpakking					
glas					
papier/karton (>85%)					
staal (>50%)					
aluminium (>50%/>50 micron)					
PET-flessen					
flessen en flacons in HDPE					
drankkartons					
Andere valoriseerbaar					
plastic					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit plastic					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit papier/karton					
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ					
andere materialen (isomo, hout, textiel, ...)					
Andere niet valoriseerbaar					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit glas					
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ					
andere materialen (porselein, aardewerk, ...)					
Secundaire verpakking					
papier/karton					
plastic					
andere materialen					
Tertiaire verpakking					
papier/karton					
andere materialen					

12. ANDERE TAKSEN

Invoerrechten	
Ecotaks	
Accijns	
Valorfrit	

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	LEYS JIM
Datum	14/01/2021