

	
Adres	Chroomstraat 152
Woonplaats	2718 RH ZOETERMEER
Land	NEDERLAND
Contactpersoon sales	Dhr. A. van Rijswijk
Contactpersoon inzake calamiteiten	Dhr. A. van Rijswijk, +31 (0)6 21254614
E-mail bij calamiteiten	a.van.rijswijk@shannonmeats.nl
Telefoonnummer	+31 (0) 79 3638060
Faxnummer	+31 (0) 79 3638070
E-mail	info@shannonmeats.nl
Website	www.shannonmeats.nl

Artikelnaam	Ossenhaas	Achtermuis	Herford Kogels	Merlan	T Bone Matured	Rib Eye Matured
Product omschrijving	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen	Delen van rundvlees Enkelvoudig product zonder toevoegingen
Handelseenheid	Vacuümverpakt	Vacuümverpakt	Vacuümverpakt	Vacuümverpakt	Vacuümverpakt	Vacuümverpakt
Bedoeld gebruik	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)	Verhitten voor consumptie (bakken, braden, garen, stoven)
Ingrediënten:	Ingrediënten:	Ingrediënten:	Ingrediënten:	Ingrediënten:	Ingrediënten:	Ingrediënten:
Ingrediëntendeclaratie conform EG/1169/2011	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)	100 % Rundvlees (zonder toevoegingen)
Voedingswaardetabel per 100 gr:	Voedingswaarde	Voedingswaarde	Voedingswaarde	Voedingswaarde	Voedingswaarde	Voedingswaarde
Energie Kcal	154 Kcal	127 Kcal	127 Kcal	127 Kcal	127 Kcal	154 Kcal
Energie kJ	648 KJ	534 KJ	534 KJ	534 KJ	534 KJ	648 KJ
Eiwit	17 gram	24 gram	24 gram	24 gram	24 gram	17 gram
Koolhydraten	0,8 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0,8 gram
-Suikers	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram
Vet	7,4 gram	3,5 gram	3,5 gram	3,5 gram	3,5 gram	7,4 gram
-waarvan verzadigd	5.1 gram	0,7 gram	0,7 gram	0,7 gram	0,7 gram	5.1 gram
Natrium	70 milligram	70 milligram	70 milligram	70 milligram	70 milligram	70 milligram
Kalium	300 milligram	350 milligram	350 milligram	350 milligram	350 milligram	350 milligram

Zout (NaCl)	0,175 gram	0,175 gram	0,175 gram	0,175 gram	0,175 gram	0,175 gram
Voedingsvezel	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram
Microbiologische gegevens per gram:	Af fabriek	Af fabriek	Af fabriek	Af fabriek	Af fabriek	Af fabriek
Aeroob kiemgetal	< 5.10.5 kve/gr.	< 5.10.5 kve/gr.	< 5.10.5 kve/gr.	< 5.10.5 kve/gr.	< 5.10.5 kve/gr.	< 5.10.5 kve/gr.
Entrobacteriacea	< 5.10.3 kve/gr.	< 5.10.3 kve/gr.	< 5.10.3 kve/gr.	< 5.10.3 kve/gr.	< 5.10.3 kve/gr.	< 5.10.3 kve/gr.
Staphylococcus aureus	< 5.10.2 kve/gr.	< 5.10.2 kve/gr.	< 5.10.2 kve/gr.	< 5.10.2 kve/gr.	< 5.10.2 kve/gr.	< 5.10.2 kve/gr.
E-coli	< 5.10.1 kve.gr.	< 5.10.1 kve.gr.	< 5.10.1 kve.gr.	< 5.10.1 kve.gr.	< 5.10.1 kve.gr.	< 5.10.1 kve.gr.
Salmomella	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.
Listeria	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.	Afwezig in 25 gr.
Diverse gegevens:	Diverse gegevens:	Diverse gegevens:	Diverse gegevens:	Diverse gegevens:	Diverse gegevens:	Diverse gegevens:
GMO ingrediënten	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Toegevoegde E nr's	Nvt					
Directe verpakkingen	Voldoet aan: EG/1935/2004	Voldoet aan: EG/1935/2004	Voldoet aan: EG/1935/2004	Voldoet aan: EG/1935/2004	Voldoet aan: EG/1935/2004	Voldoet aan: EG/1935/2004
Ioniserend / Bestraald	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:	Organoleptische kenmerken:
Kleur	Rose tot Rood	Rose tot Rood	Rose tot Rood	Rose tot Rood	Rose tot Rood	Rose tot Rood
Geur	Frisse geur	Frisse geur	Frisse geur	Frisse geur	Frisse geur	Frisse geur
Smaak na verhitten	Typisch naar rundvlees	Typisch naar rundvlees	Typisch naar rundvlees	Typisch naar rundvlees	Typisch naar rundvlees	Typisch naar rundvlees
Structuur	Stevig	Stevig	Stevig	Stevig	Stevig	Stevig
Afmetingen product:	Afmetingen product:	Afmetingen product:	Afmetingen product:	Afmetingen product:	Afmetingen product:	Afmetingen product:
Vorm	Rechthoekig	Rond / ovaal	Rechthoekig	Rechthoekig	Rechthoekig	Rechthoekig
Gewicht	Ca 3,0 Kg.	Ca 3,5 Kg.	Ca 2,5 Kg.	Ca 3,5 / 4,0 Kg.	Ca 5,0 Kg.	Ca 4,0 Kg.
pH	pH 5,4 tot pH 6,0	pH 5,4 tot pH 6,0	pH 5,4 tot pH 6,0	pH 5,4 tot pH 6,0	pH 5,4 tot pH 6,0	pH 5,4 tot pH 6,0
Tracering:	Tracering:	Tracering:	Tracering:	Tracering:	Tracering:	Tracering:
Lotcodetracering	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode	a.d.h.v. onze interne unieke productiecode
THT opdruk	DD/MM/JJJJ	DD/MM/JJJJ	DD/MM/JJJJ	DD/MM/JJJJ	DD/MM/JJJJ	DD/MM/JJJJ
THT termijn	30 dagen na productie	30 dagen na productie	30 dagen na productie	30 dagen na productie	30 dagen na productie	30 dagen na productie
THT na openen verpakking	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C	24 uur mits bewaard op 2 Gr.C
Bewaaradvies	Max 2 Gr.C	Max 2 Gr.C	Max 2 Gr.C	Max 2 Gr.C	Max 2 Gr.C	Max 2 Gr.C

Land van herkomst conform (EG/1169)2011	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland	Geboren, Gemest, Geslacht / Uitgebeend in Ierland of Noord Ierland
Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:	Verpakkingsvorm:
Soort verpakking	Vacuümverpakking	Vacuümverpakking	Vacuümverpakking	Vacuümverpakking	Vacuümverpakking	Vacuümverpakking
Type omverpakking	CBL 17	CBL 17	CBL 17	CBL 17	CBL 17	CBL 17
Aantal stuks in omverpakking	Afhankelijk van de bestelling	Afhankelijk van de bestelling	Afhankelijk van de bestelling	Afhankelijk van de bestelling	Afhankelijk van de bestelling	Afhankelijk van de bestelling
Allergenen conform (EG/1169)2011:	Allergenen	Allergenen	Allergenen	Allergenen	Allergenen	Allergenen
Melkbestanddelen	-	-	-	-	-	-
Melkpoeder	-	-	-	-	-	-
Soja	-	-	-	-	-	-
Soja lecithine	-	-	-	-	-	-
Soja bloem	-	-	-	-	-	-
Soja meel	-	-	-	-	-	-
Tarwebloem	-	-	-	-	-	-
Tarwezetmeel	-	-	-	-	-	-
Paneermeel	-	-	-	-	-	-
Eigeel	-	-	-	-	-	-
Albalijs conform (EG/1169)2011:	Albalijs	Albalijs	Albalijs	Albalijs	Albalijs	Albalijs
Melkeiwit	-	-	-	-	-	-
Lactose	-	-	-	-	-	-
Kippenei	-	-	-	-	-	-
Soja-eiwit	-	-	-	-	-	-
Soja-lecithine	-	-	-	-	-	-
Gluten	-	-	-	-	-	-
Tarwe	-	-	-	-	-	-
Rundvlees	+	+	+	+	+	+
Varkensvlees	-	-	-	-	-	-
Kippenvlees	-	-	-	-	-	-
Vis	-	-	-	-	-	-
Schaaldieren	-	-	-	-	-	-
Weekdieren	-	-	-	-	-	-

