

DE BRANDT BV

Kwaliteitszorgsysteem

Productenregistratie:
RASVAR

steld door : Bruno Everaert
drukdatum: 20/04/2026

Document: L - KZS -
Tomahawk - BRASVAR
Versie:3.1
Datum: 06/10/2025
Pagina: 1/2

1. Artikel: **Tomahawk - BRASVAR**

2. Leverancier: De Brandt BV
Bedrijvenlaan 21, 9080 Lochristi
Tel: 09/396 95 50 - 02/524 00 18
info@amnimeat.be

3. Producteigenschappen:

Herkomst : België, Nevele (Moederbedrijf)
Ras: Zeug: Deens landras - Eindbeer: Duroc
Voeding: Gestoomde aardappelmoes - Graanspoeling Filliers - Maïs van eigen teelt - Kaaswei -
Granenmengsel - Vitaminen - Mineralen - Olijfolie (vetbron)
Ecologisch productieproces:
Mestoverschotten worden omgezet in groene energie (biogasinstallatie)
Luchtwasssing

Varken, Belgische snit, volgens de geldende Belgische en Europese normen.

- a. uitzicht:
- fris
 - vrij van overtollig bloed, vet, vuil
- b. chemisch
- vrij van chemische verontreiniging.
 - voldoet aan VO 2023/915 en wijzigingen.

c. microbiologische waarden op productiedatum:

- Salmonella: niet gedetecteerd in 25 g
- Listeria monocytogenes: niet gedetecteerd in 25 g
- E. coli: max. 10/g
- Totaal aëroob kiemgetal/ max. 10⁶/g
- Staphylococcus aureus: max. 100 g
- Lacobacillen: max. 10⁶/g

microbiologische analyse op aanvraag

d. fysico-chemisch: bron: nutritiondata

	In 100g	RI / GDA	In % van RI
Kcal/kJ	267 / 1104	2000 / 8400	13,3
	In g/100g	in g/100g	
Vet	21,9	70	7,8
Waarvan verzadigd vet	7,8	20	39
Koolhydraten	0	260	0
Waarvan suikers	0	90	0
Eiwit	16,2	50	32,4
Zout	0,1	6	1,6

	<u>Kwaliteitszorgsysteem</u> Productspecificatie: Tomahawk - BRASVAR Opgesteld door : Bruno Everaert Afdrukdatum: 20/04/2026	Document: L - KZS - Tomahawk - BRASVAR Versie:3.1 Datum: 06/10/2025 Pagina: 1/2
--	---	--

<u>e. allergenen:</u> <u>f. interne controle</u>	- geen te declareren volgens Europese wetgeving - varkensvlees volgens ALBA lijst - kleur en vastheid van het vlees - afwezigheid van zichtbare bloedplekken / abscessen - temperatuurbeheersing - verwerkingstijd - tracering - de goederen zijn niet metaal gedetecteerd
DE BRANDT BV	4. b. verwijderen van overtollig bloed en vet c. eindkeuring
5. Verpakking:	- in eurobakken - in zakken - in vacuüm - in containers Verpakkingen zijn conform VO1935/2004, VO10/2001 en VO2023/2006
6. Etiketgegevens:	Naam onderneming, adres, erkenningsnummer, diersoort, geboren in, gemest in, geslacht in, versneden in, lotnummer, productiedatum, te gebruiken tot, bewaartemperatuur, productnaam, netto gewicht & aantal.
7. GMO:	De bedrijfsleiding van De Brandt BV garandeert dat er in dit product geen gebruik wordt gemaakt van grondstoffen, ingrediënten, additieven of aroma's die afkomstig zijn van gmo's. Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG
8. Bewaarcondities:	Bewaren: max. + 7°C Vers: max. 6 dagen na productiedatum Vacuüm: 14 dagen na productiedatum
9. Bereidingskenmerken:	varkensvlees grondig verhitten consumptie van rauw varkensvlees wordt afgeraden aan kwetsbare bevolkingsgroepen zoals jonge kinderen (< 6 jaar) verzwakte en zieke personen en ouderen (plus 65 jaar)