



17744


Ham pic-nic toast wit 10/10 +/-2,5kg

Merk	No Label
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	2.5 kg / - / 2.53 kg
Code EAD	95425006471551
Code EAC	95425006471551
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	30 x 10 x 10 cm
Verpakking	Stuk
Artikel in voorraad	Op voorraad

PRODUCT BESCHRIJVING

Vervaardigd uit deelstukken van het varken, dat gepekeld en gekookt wordt volgens de normen van de Belgische wetgeving. Kan gebruikt worden als beleg, maar ook als ingrediënt in de bereiding van koude of warme gerechten.

Disclaimer

 De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.

Opgesteld: HACCP-team	Controle: Olivier Willems
-----------------------	---------------------------

1. Productidentificatie	
Artikelnummer	111104
Verkoopsbenaming	Pic-nic toast wit 10/10
Productomschrijving	Vervaardigd uit deelstukken van het varken, dat gepekeld en gekookt wordt volgens de normen van de Belgische wetgeving. Kan gebruikt worden als beleg, maar ook als ingrediënt in de bereiding van koude of warme gerechten.
Gedeclareerd gewicht of volume	in kg
Verkocht per variabel gewicht	ja
EAN -code	95425006471551
Barcode productetiket	(01) EAN (3103) dddddd (15) ffffff (10) hhhhhh barcode ↗ d: gewicht in gram f: vervaldatum=jaar maand dag h:batch nummer= lotnummer

2. Identiteit van de producent	
2.1 Productie- en verpakkingsplaats	
Naam	Vleeswaren William BVBA
Adres	Robert Dansaertlaan 238 1702 Groot-Bijgaarden
Telefoon	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
Erkennings-/registratienummer	B154
Certificaat	soort IFS + ACS
	certificatieorganisme nv AIB-VINCOTTE
2.2 Leverancier	
	Bedrijf
Naam	Vleeswaren William BVBA
Adres	Robert Dansaertlaan 238 ; 1702 Groot-Bijgaarden
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
	Commercieel
Naam	Willems Olivier
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Gsm	+32 (0)477 75 76 09
Email	olivier@vleeswaren-william.be
	Kwaliteit
	Peetermans Inge
	+32 (0)2 582 70 92
	kwaliiteit@vleeswaren-william.be
2.3 Recall - incidentenmanagement	
Naam	Olivier Willems
Functie	Zaakvoerder
Tel	+32 (0)2 582 70 92 (tijdens de kantooruren)
GSM	+32 (0)477 75 76 09 (buiten de kantooruren)

3. Productsamenstelling

3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens richtlijn EG 1169/2011)

Ingrediënten: Varkensvlees (70%), water, zout, **melkeiwitten**, dextrose, stabilisatoren:E407-E415-E450-E451, gemodificeerd maïszetmeel, **soja**-eiwit, antioxidanten:E301-E300-E326-E331, smaakversterkers:E621-E635, aroma, gedroogde groenten (ui), aardappelzetmeel, conserveermiddelen:E261-E250, specerijenextract

Ingrédients: Viande de porc (70%), eau, sel, protéines de **lait**, dextrose, stabilisants:E407-E415-E450-E451, amidon de maïs modifié, protéine de **soja**, antioxydants:E301-E300-E326-E331, exhausteurs de goût:E621-E635, arôme, légumes secs (oignon), amidon de pomme de terre, conservateurs:E261-E250, extrait d'épice

3.2 GGO's

Er worden **geen** GGO's gebruikt in dit product. Het product heeft betrekking op dierlijke producten, maar deze dieren werden niet gevoed met voeder van GGO's.

Het product is conform de vordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003

4. Allergenenlijst

1.	Gluten bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren	-
4.	Vis en producten op basis van vis	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6.	Soja en producten op basis van soja	+
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
8.	Schaalvruchten , d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wanganh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten	-
9.	Selderij en producten op basis van selderij	-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
13.	Lupine en producten op basis van lupine	-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product **geen** ingrediënt(en) bevat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. Metaaldetectie

Dit product wordt onderworpen aan metaaldetectie

7. Voedingswaarden

Energetische waarde	430 kJ/100g 102kcal/100g
Vetten	3,27 g/100g
waarvan verzadigd vet	1,2 g/100g
Koolhydraten	1,3 g/100g
waarvan suikers	<0,5 g/100g
Proteïnen	16,9 g/100g
Zout	1,98 g/100g

8. Specifieke bewaaromstandigheden

8.1 Houdbaarheid	Eenheid	
Houdbaarheid bij levering	dagen	35
Temperatuur bij aankomst	°C	Tussen 0 en 4
Temperatuur bij bewaren	°C	Tussen 0 en 4
Houdbaarheid na openen	dagen	min. 3
Bewaaromstandigheden na openen	°C	Tussen 0 en 4
8.2 Aanduiding van de houdbaarheid		
Houdbaarheidsaanduiding als	te gebruiken tot	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	dag/maand/jaar	
Houdbaarheidsaanduiding op	de verkoopseenheid	

9. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	plastiek zak - voldoet aan EG 1935/2004 - EG 10/2011
Technologie	vacuümtrekken van de zak
Etiket	thermisch etiket
Gegevens etiket	<ul style="list-style-type: none"> - Verkoopsbenaming - Handelsnaam v/d fabricant of verkoper - Officiële goedkeuring EG - Samenstelling: ingrediënten + allergenen - Datum van minimale houdbaarheid - Nettogewicht - Bijzondere bewaarvoorschriften - Batchnummer

10. Productkenmerken

10.1. Fysiochemische kenmerken

As	2,78 g/100g
Droge stof	24,2 g/100g
Aw- waarde	0,974
PH	6,46
Vochtgehalte	75,8 g/100g

10.2. Microbiologische kenmerken			
Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10^3	10^4	10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	10^2	10^3	10^7 (b)
Gisten	10^2	10^3	10^5
Schimmels	10^2	10^3	geen vis.schimmel
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	nvt
Coagulase pos. staphylococcen	10^2	10^3	10^3
Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g
Listeria monocytogenes	afw in 25g	afw in 25g	10^2

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat (b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT $>10^7$ kve/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Datum: 05/07/2016
11. Goedkeuring specificatie
<p>Gelieve bij ontvangst van deze specificatie uw goedkeuring binnen de 10 dagen terug te sturen naar kwaliteit@vleeswaren-william.be. Indien wij geen reactie ontvangen, wordt deze specificatie als stilzwijgend goedgekeurd aanvaard. Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.</p>