

**1. Algemene gegevens / Informations générales**
**1.1. Adresgegevens / Adresse**

<b>Naam / Nom</b>	Hofkip b.v.b.a.		
<b>Adres / Adresse</b>	Industrielaan 31 8930 MENEN		
<b>Tel.</b>	+32 (0)56 521 421	<b>Fax.</b>	+32 (0)56 521 420
<b>E-mail</b>	order@hofkip.be	<b>Website</b>	http://www.hofkip.be/
<b>BTW-N° / N° TVA</b>	BE 0421.974.744		

**1.2. Contactpersonen / Personnes de contact**

	Aankoop – Service d'achat	Verkoop – Service des ventes	Kwaliteit - Qualité
<b>Naam / Nom</b>	Alexander Coussens	Francis Coussens	
<b>Tel.</b>	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
<b>Fax.</b>	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
<b>E-mail</b>	alexander.coussens@hofkip.be	francis.coussens@hofkip.be	kwaliteit@hofkip.be

**1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments**

<b>UD 1056</b>	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
<b>B 1056</b>	bereiden van kant-en-klaar maaltijden slicen van vleeswaren	fabrication de plats cuisinés découpe de charcuteries
<b>B 1056 H</b>	bereiden van gehaktwaren	fabrication de haché et préparations de haché
<b>E 1056</b>	Versnijden en verpakken klein wild en lagomorfen	découpe et emballage petit gibier et lagomorphes

**1.4. Certificering / Certification**

	IFS
--	-----

**2. Productgegevens / Données du produit**
**2.1. Productomschrijving / Description du produit**

<b>Artikelnummer / N° Article</b>	53711
<b>Artikelomschrijving / Description article</b>	GEB GEKR KIPFILETREETP 5x1KG DV LAMELLES FILET POULET ASS - 5x1KG
<b>EAN nr consumentenverpakking/ N° EAN emballage consument</b>	5412117537112
<b>EAN nr omverpakking / N° EAN gros emballage</b>	5412117537112
<b>INTRASTATCODE</b>	16023111

**2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit**

<b>Portie/portion</b>	5,000 kg
<b>Verpakt per/ emballé par</b>	1.000 kg
<b>Specifieke kenmerken</b>	voorgegaard / doorgegaard /
<b>Caractéristiques spécifique</b>	précuit / cuit à coeur /

### 2.3. Bewaargegevens / Conservation

Hoedanigheid / Condition	Bevroren
Bewaartemperatuur / Température de conservation	<= -18°C
Houdbaarheid / Durée de vie	Min. na productie/min. après production: 548 dagen / jours Min. bij aanlevering/min. au livraison: 365
	Ontdooid product nooit terug invriezen. Ne pas recongeler après décongélation. dagen / jours
Houdbaarheid geldig zolang voldaan wordt aan de voorschriften zoals vermeld op het etiket. La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées	

### 2.4. Verpakking / Emballage (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1935/2004)

Verpakkingswijze / Méthode d'emballage	Bulk verpakt. Emballé en vrac.
	<b>Samenstelling / Lengte (mm) / Breedte (mm) / Hoogte (mm) / Tarra gewicht (g) Composition / Longueur (mm) / Largeur (mm) / Hauteur (mm) / Poids à vide (g)</b>
Primaire verpakking / emballage	Zak bedrukt LDPE (70 µm) / Sachet imprimé LDPE (70 µm) /
Secundaire verpakking / emballage	Omdoos wit 360x230x165mm (292 g) / Carton extérieur blanc 360x230x165mm (g) /

Palletisatie / Palettisation	Aantal per laag / quantité par niveau Aantal lagen / nombre de niveaux
Afmetingen pallet / Dimensions de la palette	

### 2.5. Bereidingsadvies / Conseils de préparation

Gebruik / Usage	Door en door verhitten tot in de kern vóór consumptie! Bien cuire avant consommation!
-----------------	--

### 2.6. Transport

Transport	Diepvries transport (Max. -18°C) -Transport congelé (Max. -18°C) -
-----------	--

### 2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifiés) (Conform verordering / Conforme au règlement EG 1829-1830/2011)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en). Dit op basis van leveranciers verklaring.

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

### 2.8. Metaaldetectie / détecteur de metal

De producten zijn metaal gedetecteerd (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, RVS 304: 4.0 mm).  
Les produits sont soumis au détecteur de métal (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, inox 304: 4.0 mm).

### 2.9. Ioniserende bestralingsinformatie / information irradiation ionisantes

De producten zijn niet bestraald en bevatten geen producten die bestraald zijn. Dit op basis van leveranciers verklaring.  
Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

### 2.10. Etiketgeving / Etiquetage:

Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.  
Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,

### 3. Ingrediënten / Ingrédients (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

kipfilet (87%), plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), conserveermiddel (E326, E261), specerijen, zout, stabilisator (E450, E407, E415), rijstmeel, zetmeel, kruiden, gehydrolyzeerd plantaardig eiwit, paprika olie, water.

filet de poulet (87%), huiles vegetales (tournesol, colza), conservateurs (E326, E261), épices, sel, stabilisateur (E450, E407, E415), farine de riz, amidon, herbes, protéine végétale hydrolysée, huile de poivrons, eau.

### 4. Allergenenlijst / Liste des allergènes (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

AARDNOTEN	-	ARACHIDE
EI	-	OEUF
GLUTEN	-	GLUTEN
LACTOSE	-	LACTOSE
LUPINE	-	LUPIN
MELK	-	LAIT
MOSTERD	-	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	-	CRUSTACES
NOTEN	-	FRUITS A COQUE
SELDERIJ	-	CELERI
SESAMZAAD	-	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	-	SOJA
VIS	-	POISSON
WEEKDIEREN	-	MOLLUSQUES
SULFIET	-	SULFITES
<b>+ = aanwezig / represent</b>	<b>- = afwezig / absent</b>	<b>S = sporen / traces</b>
<b>Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij en soja aanwezig zijn. Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.</b>		

**5. Voedingswaarden per 100g : / Valeur nutritives pour 100g : (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)**

Energie	160,00 kcal - 667,00	kj
Vetten / Graisses	9,50 g	
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	2,70 g	
Koolhydraten / glucides	1,00 g	
Waarvan suikers /dont sucres	0,01 g	
Vezels / Fibres		
Eiwitten / Proteïnes	17,00 g	
Zout / Sel	1,30 g	

**6. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes**

Parameter	Norm af productie / Jour de production	Norm einde THT / Fin DLC	
<b>Vers versneden / découpe frais</b>			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 <sup>5</sup> kve/g	3x10 <sup>6</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Afwezig / absent	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>2</sup> kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
<b>Bereidingen / Préparations</b>			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	5.10 <sup>5</sup> kve/g	5.10 <sup>6</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 <sup>2</sup> kve/g	5.10 <sup>3</sup> kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	10 <sup>2</sup> kve /g	10 <sup>2</sup> kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes / 25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>4</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
<b>Warme bereidingen / Préparations chauds</b>			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>4</sup> kve/g	5x10 <sup>6</sup> kve/g
Salmonella spp /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	10 <sup>2</sup> /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g

**7. Versie / Version**

Documentnummer / N° document	20211210\ 0
Huidige versie / Version actuelle	1 - 25
Vorige versie / Version précédente	1 - 23
Datum creatie / Date de création	10 december 2021
Auteur / Auteur	Daan Wyseur