

## Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
<b>410100</b>

Product	Breydelspek 1/2
	Lard Breydel 1/2
	Breydel bacon 1/2

Merk / Marque :	<b>St-Hubert</b>
-----------------	------------------

Intrastat : **16024919**GTIN-code : **95410474002246**

Netto gewicht - Poids net : **1,5kg**  met/avec e  zonder/sans e  
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** dagen/jours  THT/DLV  TGT/DLC  
 Lot (opbouw - composition) :  
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

### Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	0 °C	7 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	0°C - 4°C		
Na opening Après ouverture	gekoeld bewaren bij max 4°C A conserver au réfrigérateur à 4°C maximum		

### Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: Varkensvlees; varkensvet; zout; suikers (glucosesiroop; dextrose); rookaroma; aroma's; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326. 105g varkensvlees voor 100g afgewerkt product.

Fr: Porc ; graisse de porc ; sel ; sucres (sirop de glucose ; dextrose) ; arôme de fumée ; arômes ; herbes et épices ; antioxydant : E301-E331 ; conservateur : E250-E262-E326. 105g de porc pour 100g de produit fini.

### Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	-	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

**Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne**

per 100g - par 100g			per portie/par portion =	<b>30</b>	<b>g</b>
<b>Energie</b>	<b>1055</b>	<b>kJ</b>		<b>316</b>	<b>kJ</b>
	<b>254</b>	<b>kcal</b>		<b>76</b>	<b>kcal</b>
<b>Vet / Matières grasses</b>	19	g		5,7	g
waarvan verzadigde vetzuren	7,1	g		2,13	g
dont acides gras saturés					
<b>Koolhydraten / Glucides</b>	0,7	g		0,21	g
waarvan suikers	0,7	g		0,21	g
dont sucres					
<b>Vezels / Fibres</b>		g		0	g
<b>Eiwitten / Protéines</b>	20	g		6	g
<b>Natrium</b>	0,72	g		0,216	g
<b>Zout / Sel</b>	1,8	g		0,54	g

**Verpakkingsinformatie - Information emballage**

vacuum   
sous-vide

beschermende atmosfeer  
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking   
emballage perforé

Samenstelling  
Composition

aantal stuks per doos 2  
nombres par carton

Afmetingen doos  
dimensions du carton

doos/laag  
cartons/couche

laag/palet  
couche/palette

dozen/palet  
cartons par palette

***Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.***

***Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.***

**Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)**

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>6</sup>
E. Colli	<50	<50
Staphylococcus Aureus	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Salmonella	afwezig/25g	afwezig/25g
Listeria Monocytogenes	afwezig/25g	100/g
Enterobacteriaceae		

**Chemische samenstelling - Composition chimique**

pH  
aW

### Bijkomende informatie - Information additionelle

**Bereidingswijze** Het Breydelspek ontzwoerd is ideaal als ontbijtspek met roerei, in pastagerechten of salades, in gourmetschotels of op de grill, in groentenschotels of in de wok.

**Préparation** Le bacon sans couenne Breydels est idéal comme bacon de petit-déjeuner avec des œufs brouillés, dans les plats de pâtes ou les salades, dans les plats gastronomiques ou sur le grill, dans les plats de légumes ou dans le wok.

Geschikt voor vegetariërs   
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?   
Le produit est-il biologique ?

### GMO declaratie - Etiquetage OGM

*De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.*

*Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.*

### Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

*Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.*

*Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.*

### FOTO - PHOTO

