



**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

**Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv**  
**Lammerdries-zuid 16e**  
**B-2250 Olen**



T: +32 14 22 45 52  
E: quality@bruynkens.be

<input type="checkbox"/> Omschrijving :			
Naam product		Pittig gehaktrolletje 5x100g	
Referentie Bruynkens		5131	V002.002

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 72%, groenten (paprika, prei, <b>selder</b> , wortel) 24%, zonnebloemolie, <b>tarwebloem</b> , zetmeel ( <b>tarwe</b> ), zout, specerijen ( <b>mosterd</b> ), dextrose, gedroogde ui, <b>melkeiwit (lactose)</b> , stabilisator: E450iii; glucosestroop, gistextract, natuurlijk aroma, gist, groentepoeder (tomaat, ui, wortel), kruiden, aroma, look, suiker, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250. Bevat sporen van: <b>ei, soja</b> .		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250, E450iii		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Gehaktrolletje met een gebakken korstje.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gebakken gehaktproducten.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	100	min (g)	95
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919051317		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :		max (g)	105

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / koken in kookketel / snelkoeling / bakken / snelkoeling / verpakken met metaaldetectie / etiketteren / verzending
--	--

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	1277	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	1,0
<input type="checkbox"/> kcal	273	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	12
<input type="checkbox"/> Vet (%)	21	<input type="checkbox"/> Zout (%)	1,6
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	7,2	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,64
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	8,9	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	56
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	1,2		
<b>Andere gegevens op aanvraag</b>			

<b>Overige fysicochemische parameters :</b>			
<input type="checkbox"/> pH (range)		<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen	Ja
<input type="checkbox"/> a <sub>w</sub> -waarde		<input type="checkbox"/> Roken	Nee
<input type="checkbox"/> T°-behandeling	P 40	<input type="checkbox"/> Bestraling	nee
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja	<input type="checkbox"/> MAP	Ja
<b>Andere gegevens op aanvraag</b>			



**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

**Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv**  
Lammerdries-zuid 16e  
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52  
E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
<b>Wettelijke allergenen</b>						
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Aanvullende allergenen</b>						
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**BRUYNKENS**  
*Tradition in fine meats*

**Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv**  
**Lammerdries-zuid 16e**  
**B-2250 Olen**



T: +32 14 22 45 52  
E: quality@bruynkens.be

Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD
	Streefwaarde	Maximum	Maximum
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten en schimmels	300	3.000	300.000
Enterobacteriaceae	50	500	nvt
E. Coli	< 10	50	50
Coagulase positieve Staphylococci	300	3.000	3.000
Bacillus Cereus	300	3.000	100.000
Sulfietreducerende clostridia	300	3.000	300.000
Salmonella	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g
Listeria monocytogenes	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g

GMO verklaring :  
vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)

Opslagcondities :  
Temperatuur | max. 4 °C

Houdbaarheid (dagen):  
Min. bij aanlevering | 28

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tarra gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	200	145	40	21			
Secundair	krat	600	400	245	2000	20		
Tertiair	pallet	1200	800	150		400		

Etikettering :  
Opbouw lotnummer | ww/dd (week van het jaar / dag van de maand)

Opmerking :  
De verpakking voldoet aan de eisen van de EU 10/2011/EG, 2023/2006/EG en de EU-verordening 1935/2004, betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.  
De vermelde sporen van allergenen zijn afkomstig van onbedoelde maar onvermijdbare kruiscontaminatie.