



**PRODUCTSPECIFICATIE  
RUNDSSTOOFVLEES**

Registratieformulier :  
Datum : **01/06/2023**  
Versie : **01**  
Pagina : **1/3**

**1. ALGEMENE PRODUCTSPECIFICATIES**

Naam product : **3 kg rundsstoofvlees**  
Omschrijving : Stoofvlees in ambachtelijk bruine saus  
Afkomst : België

**2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT**

Naam : De Stooverij BV  
Adres : Kraakstraat 47  
9150 Bazel  
Land : België  
Tél: +32 478 26 09 23  
E-mail : [smakelijk@destooverij.be](mailto:smakelijk@destooverij.be)  
Erkenningsnummer : B-186  
Contactpersoon- externe commerciële dienst: Johan Van Bogaert  
Contactpersoon – kwaliteitsdienst : Johan Van Bogaert

**3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT**

*3.1. Samenstelling :*

**Ingrediënten :** 60% RUNDsvlees, water, ui, kruiden & specerijen (SELDERIJ), wijn, MOSTERD, bier & TARWEzetmeel (GLUTEN), verdikkingsmiddel E1442, zout, tomaat, suiker, voedingszuur E262, kleurstof E150c, smaakversterker E621

**OGM (volgens verordening 1829/2003/CE en 1830/2003/CE)** Geen gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn van GGO's

**Behandeling ionisatie** Geen gebruik van geïoniseerde ingrediënten

**Allergenen (volgens richtlijnen 1169/2011) + aanwezig in product / - afwezig in product / ? mogelijke sporen aanwezig**

Glutenhoudende granen	+	Noten	-
Tarwe	+	Amandelen	-
Rogge	-	Hazelnoten	-
Gerst	-	Walnoten	-
Haver	-	Cashewnoten	-
Spelt	-	Pecannoten	-
Kamut	-	Paranoten	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	Pistachenoten	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	Macadamianoten	-
Vis en producten op basis van vis	-	Selderij	+
Aardnoten	-	Mosterd	+
Soja en producten op basis van soja	-	Sesamzaad	-
Melk en producten op basis van melk	-	Lupine	-
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-	Weekdieren	-

3.2. Verpakking :

Verpakkingsmethode:	Stoofvlees in plastic verpakking afgesloten met deksel
verpakkingsmateriaal :	Witte emmer met rood deksel en rood etiket
Verkoopseenheid :	3 kg
Volume/gewicht per eenheidsverpakking :	Witte emmer met rood deksel en rood etiket: 3 kg

3.3. Houdbaarheid en bewaringscondities :

Stockage temperatuur :	0-4°C
Houdbaarheidsdatum ( te gebruiken tot :)	Zie etiket
Vermeling houdbaarheidsdatum	DD.MM.JJJJ (datum op etiket)

3.4. Gebruiksaanwijzing

Verwarmen voor gebruik

3.5. Tracabiliteit - etikettering :

Leveringsbon (begeleitend document bij product) : TGT datum = lotnummer, productomschrijving, leverancier en erkenningsnummer.  
Etiket (gekleefd op deksel): Productomschrijving, hoeveelheid, ingrediënten, allergenen, erkenningsnummer of naam verantwoordelijke exploitant, einde houdbaarheid, bewaarvoorschriften  
Technische fiche: productspecificatie

3.6. Transport :

Transport De Stooverij bv, gekoeld met toezicht en registratie van temperaturen

#### 4. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

**Uitzicht/Kleur/Smaak/ Geur/Textuur :**

Stoofvlees in bruine saus

#### 5. FYSICO-CHEMISCHE ANALYSES PER 100G

5.1. Eiwitten	13,0 g	5.6. Zout	1,35 g
5.2. Vetten	2,48 g	5.7. Nitriet (nitraat)	
5.3. Na (K)	0,54 g	5.8. Fosfaat	
5.4. Water	78,7 g	5.9. Andere Opgeloste suikers As	1,0 g 1,67 g

#### 6. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Parameters	Limites (ufc/g)		Référéntie
	doel	Tolerantie	
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gr		Rég 2073/2005
Escherichia coli	10	100	Indicatieve waarde FAVV
Staphylocoques à coagulase	100	1000	Indicatieve waarde FAVV
Bacillus cereus présomptifs	1000	10000	Indicatieve waarde FAVV
Clostridium perfringens	100	1000	Indicatieve waarde FAVV
Salmonella	Afwezig in 25 g		Indicatieve waarde FAVV

Verordening 2073/2005

#### 7. VOEDINGSWAARDE PER 100 GR/ML

7.1. Energie	383	KJ	91	Kcal	
7.2. Totaal eiwit	13,0 g	Plantaardig eiwit		Dierlijk eiwit	
7.3. Totaal koolhydraten	4,1 g	Monosacchariden Polysacchariden		Disacchariden	
7.4. Totaal vet	2,48 g	Verzadigd Transvetzuren	0,9 g < 0,1 g	Enkelvoudig verzadigd Meervoudig verzadigd	1,2 g 0,4 g
7.5. Water	78,7 g				
7.6. Vezels	< 1,0 g				

De leverancier verklaart dat deze specificatie nauwkeurig en correct is.

Naam en functie: Johan Van Bogaert  
Zaakvoerder

Datum: 01/06/2023

Handtekening:

