EST. food 2014
ZILVERBERG
tailormade cooking

Eindproductspecificatie
STOOFVLEES VARKEN FROM HELL

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming [1]	STOOFVLEES VARKEN FROM HELL
Land van herkomst	België
Artikelnummer	VAR021

2. CONTACTPERSONEN

	Directie	**Kwaliteit**	**Emergency contact**	**Receptie**
Naam	Liesbeth Steelandt	Lester Klaassen	Geert Steelandt	Sharon Van Acker
Functie	Zaakvoerder	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder	Front Desk Office
Tel.	051 21 16 37	051 21 16 37	051 21 16 37 0498 86 67 70	051 21 16 37
E-mail	info@zilverbergfood.be	lester@zilverbergfood.be	geert@zilverbergfood.be	Sharon@zilverbergfood.be

3. PRODUCT

65% varkensvlees, water, ajuin, TARWEbloem, plantaardige olie (raapzaad, zonnebloemolie) in wisselende verhouding, palmvet, emulgatoren: E471 - E322, voedingszuur: E330, natuurlijk aroma, kleurstoffen: (E160a, E150c) kruiden en specerijen, zout, suiker, smaakversterkers: (E621, E631), aroma's, rundsvet, rundsextract, antioxidant: E310, MOSTERDzaad, Groenten (ui, paprika), gehydrolyseerde plantaardige eiwitten (water, TARWE-eiwitten), gekarameliseerde suikerstroop, maltodextrine, gemodificeerd maïszetmeel. Kan sporen bevatten van melk, eieren, vis, soja, selderij, schaaldieren, noten.

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	“neen”
“met zoetstof(fen):”	“neen”
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	“JA”
“bevat een bron van fenylalanine”	“neen”

[1] Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	“neen”

GGO’s en ingrediënten afkomstig van de GGO’s (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en).

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	**Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?**
Glutenhoudende granen	+
Schaaldieren	?
Eieren	?
Vis	?
Aardnoten	-
Soja	?
Melk, inclusief lactose	?
Schaalvruchten	-
Selderij	?
Mosterd	+
Sesamzaad	-
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO2	-
Lupine	-
Weekdieren	-

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	**Minimum**	**maximum**
Temperatuur bij aankomst (Diepvries)	°C	-15	-25
Temperatuur bij aankomst (Gekoeld)	°C	0	4
Bewaartemperatuur (Diepvries)	°C	-18	-25
Bewaartemperatuur (Gekoeld)	°C	0	4
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C Gekoeld bewaren bij minimum -18°C – Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid	dagen	50	

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = “te gebruiken tot”	Voorbeeld: dd/mm/jjjj
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

Aanduiding van de partij

Lot	Voorbeeld: 24102014/
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

7. PRODUCTKENMERKEN

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	**Analyse op inpakdatum = einde productie**	**Einde houdbaarheid**
	Tolerantie	**Max waarde**
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	30 000	3 000 000
E. Coli	50	50
Coagulase positieve staphylococcen	3 000	3 000
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g

Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	3 000	30 000 000

8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	**Gemiddeld per 100g**
energetische waarden	in kcal	146
	in kJoule	612
eiwitten	in gram	14
koolhydraten	in gram	4.4
waarvan suikers	in gram	1.2
vetten	in gram	8.2
waarvan verzadigd	in gram	3.4
zoutgehalte	in gram	1.8

Goedkeuring producent

Naam & functie	Lester Klaassen – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	12/07/2024 – Versie 3

Goedkeuring klant

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar De Zilverberg Food bvba. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord.

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	