1. REFERENCE ET DENOMINATION / REFERENTIE EN BENAMING	
Référence Viangro referentie	FO961
Votre Référence / Uw referentie	2035
Dénomination commerciale	BEEFBUR SELECT 100X55G IQF SRG
Commerciële benaming	BEEFBUR SELECT 100X55G IQF DPV
Dénomination légale / Wettelijke verkoopsbenaming	Préparation de viande d'ongulés / Bereiding van vlees van hoefdieren
Code EAN / EAN Code	

2. IDENTIFICATION PRODUCTEUR / IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT	
Nom / naam	VIANGRO
Adresse / adres	Rue de la Bienvenue, 10 à 1070 Bruxelles / Verwelkomingstraat, 10 te 1070 Brussel
Pays / land	Belgique / België
Tél / Tel	0032 2 558 32 11
Fax	0032 2 558 32 00

3. IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCTIDENTIFICATIE

3.1 DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT OMSCHRIJVING

FR :VIANDE DE BOEUF PURE, LEGEREMENT EPICEE, SURGELEE INDIVIDUELLEMENT (IQF)

NL :ZUIVER RUNDVLEES, LICHT GEKRUID, INDIVIDUEEL INGEVROREN (IQF)

3.2 INFO VENTES / VERKOOPSINFO

Poids par portion / Gewicht per portie	+/- 55G
Tolérance / Tolerantie	1%
Groupage /	1 BOÎTE CARTON x 100 PC (0,055 Kg) / 1 DOOS KARTON x 100 ST (0,055 Kg)
Unité de vente / Verkoopeenheid	
A commander / Te bestellen	Par groupage / Per groepering
Unité de facturation / Facturatie eenheid	Prix par Kg / Prijs per Kg
Délai de livraison / Besteltermijn	J-0

3.3 DECLARATION DES INGREDIENTS (ETIQUETTE) / INGREDIENTENLIJST (ETIKET)

Dénomination : BEEFBUR SELECT 100X55G IQF SRG

Ingrédients : viande de boeuf 96%, amidon (pommes de terre, maïs), chapelure (farine de BLE, levure, sel), gélatine de boeuf, levure, sel, épices, dextrose (maïs), stabilisants (E451, E450), correcteur d'acidité (E500), extrait d'épices, jus de betterave rouge en poudre (jus de betterave rouge, maltodextrine (pomme de terre)) Traces de SOJA,CELERI Bien cuire à coeur avant consommation. A consommer rapidement après ouverture.

Benaming : BEEFBUR SELECT 100X55G IQF DPV

Ingredienten : rundvlees 96%, zetmeel (aardappelen, maïs), paneermeel (TARWEbloem, gist, zout), rundsgelatine, gist, zout, specerijen, dextrose (mais), stabilisatoren (E451, E450), zuurteregelaar (E500), specerijenextract, rode bietensap poeder (rode bietensap, maltodextrine (aardappel)) Sporen van SOJA,SELDERIJ Goed verhitten tot in de kern voor consumptie. Na het openen snel opgebruiken.

3.4 DECLARATIONS ADDITIONNELLES SUR L'EMBALLAGE / BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	OUI / JA = O NON / NEEN = N
Pour les emballages sous atmosphère protectrice : "Conditionné sous atmosphère protectrice" / Voor de verpakking onder beschermende atmosfeer : "Verpakt onder beschermende atmosfeer"	N

3.5 OGM ET INGREDIENTS ISSUS D'OGM SELON LES REGLEMENTS CE N° 1829/2003 & 1830/2003 / GGO'S EN INGREDIENTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S VOLGENS VERORDENINGEN EG N°1829/2003 & 1830 /2003	OUI / JA = O NON / NEEN = N
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingredients qui sont sousmis à l'etiquetage obligatoire suivant le règlement (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003 / De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003	O

3.6 INGREDIENTS SOUMIS A UNE IRRADIATION / INGREDIENTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING	OUI / JA = O NON / NEEN = N

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à une irradiation / De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	O
Si NON, le(s) ingrédient(s) irradié(s) / Indien NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)	

4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES / LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1. INGREDIENTS A DECLARER OBLIGATOIREMENT ET LEURS DERIVES (Règlement européen (UE) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, annexe II) / VERPLICHT TE ETIKETTEREN INGREDIENTEN EN HUN AFGELEIDEN (Europese richtlijn (EG) N° 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumentent, bijlage II)

Ingrédients et produits à base de ces ingrédients à déclarer / Ingrediënten en producten op basis van deze ingrediënten.	Présent comme ingrédient / Aanwezig als ingrediënt OUI/JA=O NON/NEEN=N
Céréales contenant du gluten (1) / Glutenbevattende granen (1)	O
Crustacés (et produits à base de) / Schaaldieren (en producten op basis van)	N
Oeufs (et produits à base de) / Eieren (en producten op basis van)	N
Poissons (et produits à base de) / Vissen (en producten op basis van)	N
Arachides (et produits à base de) / Aardnoten (en producten op basis van)	N
Soja (et produits à base de) / Soja (en producten op basis van)	N
Lait (et produits à base de) / Melk (en producten op basis van)	N
Fruits à Coque (2) / Schaalvruchten (2)	N
Céleri (et produits à base de) / Selderij (en producten op basis van)	N
Moutarde (et produits à base de) / Mosterd (en producten op basis van)	N
Graines de sésame (et produits à base) / Sesamzaad (en producten op basis van)	N
Anhydride sulfureux et sulfites (3) / Zwaveldioxide en sulfieten (3)	N
Mollusques (et produits à base de) / Weekdieren (en producten op basis van)	N
Lupin (et produits à base de) / Lupine (en producten op basis van)	N

(1) Céréales contenant du gluten (1) / Glutenbevattende granen (1) : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut / tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
(2) Fruits à Coque (2) / Schaalvruchten (2) : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland / amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,paranoten, pistachenoten, macadamianoten of Queenslandnoten
(3) Anhydride sulfureux et sulfites (3) / Zwaveldioxide en sulfieten (3) : en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2 / meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2

Contamination croisée due aux processus de fabrication (issue de l'analyse HACCP) possible ? Is de kruisbesmetting wegens het productieproces mogelijk (HACCP analyse) ?	O

Si OUI (O), avec quel(s) allergène(s) ? SOJA,CELERI
Bijkomende vermeldingen op de verpakking : Sporen van SOJA,SELDERIJ

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Sources / Bronnen :
- Analyses (NIR - analyses chimiques / chemische analyses)
- Données nutritionnelles des fournisseurs - Nutritionele gegevens van de leveranciers
- NUBEL (Table belge valeurs nutritionnelles / Belgische voedingsmiddelentabel)
- Calcul avec software Bestmix de ADIFO / Berekening met software Bestmix van ADIFO

Valeurs nutritives / Voedingswaarden	Unite / Eenheid	Moyenne par 100g / Gemiddeld per 100 g
Energie / Energetische waarden	KJ	982,0
Energie / Energetische waarden	kcal	236,0
Matières grasses / Vetten	g	16,8
Dont / waarvan :		
Acides gras saturés / Verzadigde vetzuren	g	6,0
Glucides / Koolhydraten	g	1,7
Dont / waarvan :		
Sucres / suikers	g	0,2
Fibres alimentaires / voedingsvezels	g	0,2
Protéines / Eiwitten	g	19,4
Sel / Zout (sodium x 2,5)	g	0,6
Sodium	mg	243,0

6. EMBALLAGES ET CONDITIONS DE CONSERVATION / VERPAKKING EN SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

6.1 CONDITIONNEMENT / DLC / T° / VERPAKKING / UVD / T°

Emballage / Verpakking	DLC minimum garantie à la livraison / Tot levering, gegarandeerde minimum THT	Température de conservation (°C) / Bewarings-Temperatuur (°C)	Composition de l'atmosphère protectrice / Samenstelling van de beschermende atmosfeer
Boite carton / Doos karton	180	-18	

Remarque/Opmerking:
Produit surgelé, ne pas recongeler après décongélation / Diepvriesproduct, na ontdooing niet opnieuw invriezen

Matériaux/ Materialen
Papier - carton (>85%)- Papier - Karton (>85%)
Papier - carton (>85%)- Papier - Karton (>85%)
Plastiques (PE)- Plastiek (PE)
Plastiques (PE)- Plastiek (PE)
Plastiques (PE)- Plastiek (PE)

Emballage secondaire / Secundaire verpakking : Bac Viangro : Plastiques (PVC) / Plastic (PVC)

Durée de conservation après ouverture (jour) / Houdbaarheid na openen (dag)	1 Jour / Dag
Condition de conservation après ouverture (°C) / Bewaaromstandigheden na openen (°C)	MAX +4° C

Après ouverture, le produit doit être conservé en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation. Le produit ne peut jamais être consommé après la DLC.
Na opening, moet het product bewaard worden in overeenstemming met goede hygiënische- en bewaringspraktijken. Het product mag nooit geconsumeerd worden na de THT.

6.2 INDICATION DE LA DUREE DE CONSERVATION / AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID

Mention de la date de péremption / Houdbaarheidsaanduiding	Exemple: DLC 01-06-2019 / Bijvoorbeeld: UVD 01-06-2019
Indication de la date de péremption sur / Houdbaarheidsaanduiding op	Etiquette sur chaque portion / Etiket op elke portie

6.3 INDICATION DE NUMERO DE LOT / AANDUIDING VAN LOTNUMMER

Mention du lot / Lotnummeraanduiding	Exemple: Traçabilité: F13165001-001T = Lot de production / Bijvoorbeeld: Tracabiliteit: F13165001-001T = productielot
Indication du lot sur / Lotnummeraanduiding op	Etiquette sur chaque portion / Etiket op elke portie

7. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCTKENMERKEN

7.1 Caractéristiques physico-chimiques à la livraison (paramètre important)/ Fysico-chemische kenmerken bij levering (relevante parameters)

PARAMETRES / PARAMETER	MAXIMUM
Taux de matières grasses / Vetgehalte (%)	18%

7.2 PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / Verordening EG 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
Critères microbiologiques recommandés par la faculté de bioingénieurs de l'université de Gand, publication de juillet 2010.
Microbiologische richtwaarden faculteit bio-ingenieurswetenschappen, universiteit Gent, publicatie van juli 2010.

Microorganisme	APRES PRODUCTION / NA PRODUCTIE		A LA DLC / EINDE HOUDBAARHEID
	BUT / DOEL	MAXIMUM	
Germes totaux aérobies mésophiles / Totaal aëroob mesofiel kiemgetal	5E5	5E6	1.E7/g
E.coli / E. coli	50/g	500/g	500/g
Staphylococcus aureus coagulase positive / Coagulase positieve staphylococcen	100/g	1000/g	1000/g
Salmonelle spp dans /	Abs - Afw	Abs - Afw	Abs - Afw

Salmonella spp in - 10g			

8. MODE D'EMPLOI - MODE DE PREPARATION / GEBRUIKSAANWIJZING - BEREIDINGSWIJZE

A cuire

Te bakken

9. CONFIDENTIALITE / VERTROUWELIJKHEID

Les deux parties sont tenues de garder la confidentialité des informations contenues dans cette spécification. Cette règle est valable dès l'échange des informations et préalable à l'approbation de ces spécifications.
Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour un bon fonctionnement de leurs activités. Cette exigence ne dispense pas chaque partie de sa responsabilité.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.
Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Rédigé par / Opgesteld door	Catherine_Michalakis
Fonction / Functie	
Date de création / Creatiedatum	12/06/1999
Date de révision / Revisiedatum	21/09/2020