

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer Produzent	3753		
Artikelnummer Kunden	2929		
Handelsname			
Handelsname	Filet Anvers 1/2 ±2,05kg		
Legal Verkeufsbezeichnung FR	Filet Anvers 1/2 ±2,05kg		
Legal Verkeufsbezeichnung NL	Rundfilet 1/2		
Produktbeschreibung FR			
Produktbeschreibung NL			
Erklart Gewicht oder Volumen			
Intrastat	Code		
	Land van geboorte gehouden	3753	
	land van slachten verwerking	2929	
Verkapt von variablem Gewicht	Ja		Per stuk - aantal :
EAN-code(s)	EAN13	5414334011802	
	GTIN14	95414334011805	

2. ZASAMMENSETZUNG LEVERANCIER

Naam	Père Lejeune SA		
Adres	Straat + nr	Parc artisanal de Blegny 15	
	Post code + plaats	4671 Barchon	
	Land	Belgique	
Tel	04/387.91.50		
Fax	04/387.91.59		
Email	info.pl@pere-lejeune.be		
Web Site	http://www.pere-lejeune.be		
Erkennings/Registratienummer	KF254		
Product- certificatie (BRC, IFS, ...)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	ISO22000	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	mai 2015	
Systeem- certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	SAC certifié	
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
Commercieel		Kwaliteit	
Naam		Naam	
Functie		Functie	
Tel		Tel	
Fax		Fax	
E-mail		E-mail	
Logistiek		Emergency contact	
Naam		Naam	
Functie		Functie	
Tel		Tel	
Fax		Fax	
E-mail		E-mail	

3. INFORMATIONS PRODUIT

3.1. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG 1169/2011 richtlijn)

Nederlands	100g van dit product bestaan uit 118g vlees. Rundvlees, zout, glucosestroop, dextrose, antioxidanten: E331, E301, conserveermiddelen: E252, E250, natuurlijke aroma, rook.
------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Frans	100g de ce produit préparés avec 118g de viande. Viande de boeuf, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydants: E331, E301, conservateurs: E252, E250, arôme naturel, fumée.
Duits	

3.2. WEITERE BERICHTE AUF DER VERPACKUNG		Ja/Nicht
"Verpackt in einer Schutzgasatmosphäre"		
3.3. GVO und Zutaten aus GVO (gemäß Verordnung (EG) Nr s 1839/2003 und 1830/2003)		
Der Hersteller garantiert, dass das Produkt keine Bestandteile enthält, die mit der Verordnung (EG) nach der obligatorischen Kennzeichnung unterliegen 1830/2003	Ja / Nicht	Ja

4. Liste der Allergene und Nahrungsmittelunverträglichkeiten	
4.1 Kennzeichnungspflicht Inhaltsstoffe und deren Derivate (gemäß der Richtlinie 2000/13 / EG)	
Deutsch	Gluten, Eier, Soja, Milch, Hülsenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfide, Lupinen enthalten
Nederlands	kan sporen bevatten van : MELK.
Frans	Peux contenir des traces de: LAIT
EETBAAR DARM :	

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING	
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen worden aan bestraling	Ja / Nicht
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)	Ja

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)				
Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	100	g		
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:			
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (C)
Energetische waarden	in kJ	520		C
	in kcal	124		C
matières grasses	in gram	1		C
dont acides gras saturés	in gram	1		C
glucides	in gram	1		C
dont sucres	in gram	1		C
protéines	in gram	27		C
sel	in gram	3		C
fibres	in gram			C

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN				
7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Houdbaarheid bij levering	Dagen			
Temperatuur bij aankomst	°C			
Temperatuur van bewaren	°C			7
Houdbaarheid na openen	Dagen		<7°C	
Bewaaromstandigheden na openen				

8. PRODUCTKENMERKEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))

Uitzicht/Beschrijving	
Smaak	
Geur	
Textuur	
Kleur	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

8.2 Descriptie

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)

Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)

Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.					
Listeria monocytogenes					
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

--

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

longueur:	20	largeur	13	cm	hauteur:	10		
-----------	----	---------	----	----	----------	----	--	--