

| | | |
|------------|---------------------|-------------------|
| DL-VH BVBA | Productspecificatie | Datum: 10/04/2016 |
| | | Versie: N°2 |
| | Smokey Beef | Pagina 1 van 4 |

Leveranciersgegevens:

Naam: DL – VH BVBA
 Adres: Mortselsesteenweg 28
 B – 2540 HOVE
 Tel: 0032 3 454 16 44
 Fax: 0032 3 454 30 53
 E-Mail: annemie@delaet-vanhaver.com
 BTW nr: BE 0644 751 476
 Erkenningsnummer: F103583 E103583 B102469

Productgegevens:

Productnummer: 6271

Ingrediënten: rundvlees, keukenzout, dextrose, glucosestroop, conserveermiddel (E250), antioxidant (E301), kruiden, aroma's (bevat MELK), rook

Bewaarcondities: vers en vacuüm max 7°C

Houdbaarheid na verpakking: vers max 21 dagen, vacuüm max 120 dagen

De houdbaarheid is gegarandeerd bij gesloten verpakking, volgens de verpakkingsvorm en bewaring en transport bij de voorgeschreven temperatuur.

Microbiologische normen op leveringsdatum:

| Micro-organisme | Doel (cfu/g) | Tolerantie (cfu/g) |
|------------------------|---------------------|---------------------------|
| Totaal kiemgetal | 100.000 | 1.000.000 |
| Enterobacteriaceae | 100 | 1000 |
| E coli | 10 | 100 |
| Salmonella | afwezig | afwezig |
| Listeria | afwezig | afwezig |

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

| | | |
|------------|---------------------|-------------------|
| DL-VH BVBA | Productspecificatie | Datum: 10/04/2016 |
| | | Versie: N°2 |
| | Smokey Beef | Pagina 2 van 4 |

Chemische normen:

Vrij van smeermiddelen, reinigings- en ontsmettingsmiddelen

Voldoen aan de VERORDENING nr. 1881/2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen

Vrij van bestrijdingsmiddelen volgens het VERORDENING nr. 839/2008

Organoleptische normen:

Geur: vrij van vreemde geuren

Kleur: frisse producteigen kleur

Smaak: frisse aangename smaak

Fysische normen:

Vrij van productvreemde voorwerpen

Allergenen:

| Allergeen | Aanwezig (+) Afwezig (-) onbekend (?) | Kan bevatten (kruisbesmet.) |
|--|--|--|
| Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) | - | |
| Schaaldieren | - | |
| Ei | - | |
| Vis | - | |
| Aardnoten (pinda's) | - | |
| Soja | - | |
| Koemelk | + | |
| Noten / schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten) | - | |
| Selderij | - | |
| Mosterd | - | |
| Sesam | - | |
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2 | - | |
| Lupine | - | |
| Weekdieren | - | |

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofs specificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

| | | |
|------------|---------------------|-------------------|
| DL-VH BVBA | Productspecificatie | Datum: 10/04/2016 |
| | | Versie: N°2 |
| | Smokey Beef | Pagina 3 van 4 |

Voedingswaarde per 100 g (*):

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Energie | 698 | Kj |
| Energie | 167 | Kcal |
| Eiwitten | 20,50 | g |
| Koolhydraten | 0,96 | g |
| (-) suikers | 0,69 | g |
| Vetten | 9,06 | g |
| (-) verzadigde vetten | 3,94 | g |
| Zout | 2,37 | gr |

*De opgegeven waarden zijn gemiddelden en kunnen verschillen naargelang de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

GMO status:

Het artikel bevat GMO: ja neen

Verpakking:

Inhoud: volgens gewicht

Individuele verpakking: plastic folie of vacuümzak

Eindverpakking: krat

Minimale gegevens op het etiket:

Naam van het product, de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker of van een in de Europese Gemeenschap gevestigde verkoper; keurmerk, houdbaarheidsdatum, bewaartemperatuur

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofsificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

| | | |
|------------|---------------------|-------------------|
| DL-VH BVBA | Productspecificatie | Datum: 10/04/2016 |
| | | Versie: N°2 |
| | Smokey Beef | Pagina 4 van 4 |

Traceerbaarheid:

Elke verpakking is voorzien van een uniek lotnummer waardoor de traceerbaarheid gegarandeerd wordt tot bij ontvangst van de grondstoffen.

Kwaliteitsborging:

Productie in een door het FAVV erkende vestiging.

Het kwaliteitssysteem omvat HACCP analyse en documenten opgemaakt volgens de ISO principes.

De aankoop, transport, behandeling, verwerking en de verpakking gebeuren conform de recentste Europese richtlijnen en Belgische wetgeving

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.