

<b>Comex nv</b>	<b>Productspecificatie</b>	Versie: 19/02/2021 Pagina 1 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

Algemene gegevens	
Slicer:	Comex bv
Adres:	Kortrijksesteenweg 1169b 9051 GENT België
Telefoon:	+32 9/220 26 72
Fax:	+32 9/220 26 19
E-mail:	<a href="mailto:claude.zimmerman@skynet.be">claude.zimmerman@skynet.be</a> <a href="mailto:bram.rotsaert@skynet.be">bram.rotsaert@skynet.be</a>
EG-nummer:	B-86

Productidentificatie	
Artikelnaam:	Butchers craft spicy beef 100 g
Artikelnummer:	1260
Omschrijving:	Gekookt rundsvlees gesliced en verpakt.
Code EAN 13	5420006212606

Ingrediëntendeclaratie
Rundsvlees, suiker, zout (bewaarmiddel E250), kruiden, specerijen (bevat MOSTERD), glucosesiroop, stabilisatoren (E450, E451), bewaarmiddel (E262), aroma (bevat SOJA, SELDERIJ), smaakversterker (E621, E631), antioxidanten (E301, E331)

Nutritionele gegevens (voedingswaarden)	
Voedingswaardevermelding	Berekende waarde per 100 g
Energie (kcal)	112,08
Energie (kJoule)	469,51
Vet	1,78
Waarvan verzadigde vetzuren	0,64
Koolhydraten	4,18
Waarvan suikers	1,15
Eiwitten	19,36
Zout	1,05

<b>Comex nv</b>	<b>Productspecificatie</b>	Versie: 19/02/2021 Pagina 2 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

### Allergeneninformatie

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden conform verordening 1169/2011 EG.

**+ = aanwezig, - = afwezig, ? = mogelijke sporen**

<b>Glutenhoudende granen</b> (d.w.z tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren	-
<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren	-
<b>Vis</b> en producten op basis van vis	-
<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten	-
<b>Soja</b> en producten op basis van soja	+
<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> )	-
<b>Schaalvruchten</b> d.w.z amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten	-
<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij	+
<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd	+
<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad	-
<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
<b>Lupine</b> en producten op basis van lupine	-
<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdier	-

### Verpakking

Omschrijving verpakkingsmateriaal	Verpakt onder beschermende atmosfeer op een doorschijnend plastic schaalpje en transparante topsealfolie.
-----------------------------------	---

### Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid	19 dagen
Houdbaarheidstemperatuur	2-4°C
Samenstelling lotnummer:	Jaar dag week (jjdww)

<b>Comex nv</b>	<b>Productspecificatie</b>	Versie: 19/02/2021 Pagina 3 van 3
-----------------	----------------------------	--------------------------------------

<b>Product- &amp; procesinformatie</b>	
GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's	Het product bevat geen producten afkomstig van GGO's, waardoor bijgevolg geen extra vermeldingen noodzakelijk zijn. (EG 1829/2003 en 1830/2003).
Ingrediënten onderworpen aan bestraling.	De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestraling.
Verpakking	Verpakkingsmateriaal is in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) nr 1935/2004 (voedingsgeschiktheid – materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen) en aan EG 10/2011 (inzake migraties).
Etiket	Op het etiket worden alle wettelijke gegevens vermeld conform EG 1169/2011
Metaaldetectie	Niet onderworpen aan metaaldetectie.
Oorsprong vlees	België

<b>Bacteriologische criteria</b>			
Cat 2 D: Gekookte vleesproducten (onderhevig aan nabesmetting)			
Micro-organisme	Na productie		TGT-THT
Parameter	<i>D</i> (oel)	<i>T</i> (olerantie)	
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>7</sup>
Enterobacteriaceae	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	niet toepasbaar
Coagulase – positieve staphylococci	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>5</sup>
Salmonella spp.	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g
Listeria monocytogenes	Afw. 25g	Afw. 25g	Afw. 25g

Bron: EG 1441/2007 – microbiologische criteria – laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, UGent, Februari 2018, cat. 2 D

Noot: Indien we binnen de 14 dagen, na ontvangen van de specificatie, geen reactie ontvangen, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.