

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	Rillette
Land van herkomst	BELGIE

Artikelnummer	Omschrijving	Verpakking	EAN
1200150	Rillette van kalf	Plastiek pot	5407009312373

2. PRODUCT

Ingrediënten:

kalfsvlees (48%); olijfolie; halfgedroogde tomaten [tomaten (90%); koolzaadolie; zout; look; oregano; voedingszuur (citroenzuur); conserveermiddel (E200)]; zout; kappertjes [kappers; water; zout; wijnazijn]; bieslook; look; kruiden en specerijen [rozemarijn; tijm; laurier; peper]

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

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

3. 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 in het Product Ja / Nee	Aanwezig in het Bedrijf Ja / Nee
Glutenhoudende granen	Nee	Ja
Schaaldieren	Nee	Nee
Eieren	Nee	Ja
Vis	Nee	Ja
Aardnoten	Nee	Nee
Soja	Nee	Ja
Melk, inclusief lactose	Nee	Ja
Schaalvruchten	Nee	Ja
Selderij	Nee	Ja
Mosterd	Nee	Ja
Sesamzaad	Nee	Ja
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Nee	Ja
Lupine	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee

4. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

5. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	4
Bewaartemperatuur	°C	0	4
Houdbaarheid	Dagen na productie	45	

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: 30/07/2023
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

Aanduiding van de partij

Lot	Volgnummer
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

6. PRODUCTKENMEKREN

Microbiologische kenmerken

CATEGORY 2 D: Cooked meat products PART 2: susceptible to post-contamination

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Aëroob kiemgetal 22°C	30.000 cfu/g	3.000.000 cfu/g
Melkzuurbacteriën	3000 cfu/g	30.000.000 cfu/g
Gisten	3000 cfu/g	30.000 cfu/g
Enterobacteriaceae 37°C	500 cfu /g	-
E. coli	<50 cfu /g	<50 cfu /g
Salmonella	afwezig / 25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	afwezig / 25g	afwezig / 25g

7. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	1709
	in kcal	414
vetten	in gram	40
waarvan verzadigd	in gram	5,4
koolhydraten	in gram	3,7
waarvan suikers	in gram	1,07
eiwitten	in gram	40
zoutgehalte	in gram	1,4

8. METAALDETECTIE

De producten ondergaan geen metaaldetectie.



GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Kwaliteit
Versie & datum	13/03/2025

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Dierendonck Butchery. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord.

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	