



J. PROOST bvba "jepro"
 Wechelsebaan 50
 B-2275 Lille

Tel: 014 / 88.17.18

Fax: 014 / 88.32.39

RUNDVLEES - TECHNISCHE DELEN

Omschrijving:

Vers rundvlees, rood tot donkerrood met eventueel witgele vetranden, met de typische smaak en geur van vers rundvlees.

Het product is vrij van vleesvreemde fysische of chemische contaminanten.



Voedingswaarde:

Parameter:	Borst	Entrecote	Filet Pure	Biefstuk	Stoofvlees
Vocht:	58,00	67,00	73,00	74,00	74,00
Eiwit:	18,00	21,20	22,70	22,80	22,60
Vet:	21,90	9,40	1,30	0,80	1,30
Koolhydraten:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Zout:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Energetische waarde (kJ)	1.126	706	428	411	428
Energetische waarde (kcal)	269	169	103	98	102

Opm. De opgegeven waarden zijn gemiddelden op basis van de Nubel – voedingsmiddelentabel, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische eigenschappen:

Parameter:	Doelstelling Productie	Doelstelling THT
Totaal aëroob kiemgetal	1.000.000	10.000.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 0,01 g

Opm. Microbiologische doelstellingen o.b.v. de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere.

Chemische eigenschappen:

Parameter:	Doelstelling	Tolerantie
pH	5,6 – 6,0	6,2



J. PROOST bvba "jepro"
Wechelsebaan 50
B-2275 Lille

Tel: 014 / 88.17.18

Fax: 014 / 88.32.39

RUNDVLEES - TECHNISCHE DELEN

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in Verordening 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en Verordening 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van het lotnummer, dat een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Conform Verordeningen 1760/2000 EG en 1825/2000 EG betreffende de etikettering en de traceerbaarheid van het rundvlees, wordt bijkomend de plaats van geboorte, de plaats van slachting, de plaats van uitsnijden en het lotnummer vermeld.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften:

Conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, kan het rundvlees als volgt aangeleverd worden:

Verpakking:	Bewaring:	THT:
HDPE zak in E2 kist	< -18°C	P + 360 dagen
LDPE zakken	< 4°C	P + 10 dagen

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG, RL 2006/142/EG en RL 2007/68/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Versie: 1	Opgestelde door: Ir. An Wijsmans (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01.03.2012	Goedgekeurd door: Carla Proost
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	