



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

<input type="checkbox"/> Omschrijving :			
Naam product		Gebakken gehaktbal - PAAL	
Referentie Bruynkens	3235	V001.001	

<input type="checkbox"/> Ingrediënten (indien samengesteld product) :	varkensvlees 92%, tarwe bloem, zonnebloemolie, zetmeel (tarwe), zout, specerijen, dextrose, melkeiwit (lactose) , stabilisator: E450iii; glucosestroop, natuurlijk aroma, gist, aroma, gistextract, raapzaadolie, bewaarmiddel: E250. Bevat sporen van: ei, soja, selderij, mosterd.		
<input type="checkbox"/> E-nummers :	E250, E450iii		
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	Een lange gebakken gehaktbal in de vorm van een worst.		
<input type="checkbox"/> Organoleptische kenmerken :	Eigen aan gebakken gehaktproducten.		
<input type="checkbox"/> Gewicht (g) :	1000	min (g)	max (g)
<input type="checkbox"/> EAN-code :	5410919032354		

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop : (stroomdiagrammen)	ontvangst vers vlees / opslag koeling / koude verwerking / afvullen in kunst darm / koken in kookkast / snelkoeling / bakken in olie / snelkoelen / verpakking met metaaldetectie / verzending
--	--

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde per 100 gram :			
<input type="checkbox"/> kJ	1221	<input type="checkbox"/> Voedingsvezels (%)	0,6
<input type="checkbox"/> kcal	294	<input type="checkbox"/> Eiwit (%)	14
<input type="checkbox"/> Vet (%)	23	<input type="checkbox"/> Zout (%)	2,0
<input type="checkbox"/> waarvan Verzadigd (%)	8,7	<input type="checkbox"/> Natrium (%)	0,81
<input type="checkbox"/> Koolhydraten (%)	7,6	<input type="checkbox"/> Vocht (%)	52
<input type="checkbox"/> waarvan Suikers (%)	<0.5		

Andere gegevens op aanvraag

Overige fysicochemische parameters :			
<input type="checkbox"/> Bewaarmiddelen		<input type="checkbox"/> MAP	Ja
<input type="checkbox"/> Roken	Nee		
<input type="checkbox"/> Bestraling	nee		
<input type="checkbox"/> Metaaldetectie	Ja		

Andere gegevens op aanvraag



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Bevat sporen van (en recept zonder) (K)	Onbekend(0)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademanoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



BRUYNKENS
Tradition in fine meats

Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv
Lammerdries-zuid 16e
B-2250 Olen



T: +32 14 22 45 52
E: quality@bruynkens.be

Bacter. Normen (/g)	Af productie		Op VVD
	Streefwaarde	Maximum	Maximum
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten en schimmels	300	3.000	300.000
Enterobacteriaceae	50	500	nvt
E. Coli	< 10	50	50
Coagulase positieve Staphylococcen	300	3.000	3.000
Bacillus Cereus	300	3.000	100.000
Sulfietreducerende clostridia	300	3.000	300.000
Salmonella	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g
Listeria monocytogenes	afw. In 25g	afw. In 25g	afw. In 25g

GMO verklaring :
vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)

Opslagcondities :
Temperatuur | max. 4 °C

Houdbaarheid (dagen):
Min. bij aanlevering | 28

Verpakking :	Samenstelling	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Tara gewicht (g)	Stuks	Netto gewicht forfaitair (g)	Netto gewicht individueel (g)
Primair	folie	280	70	70	6			
Secundair	krat	600	400	245	2000			
Tertiair	pallet	1200	800	150				

Etikettering :
Opbouw lotnummer | ww/dd (week van het jaar / dag van de maand)

Opmerking :
De verpakking voldoet aan de eisen van de EU 10/2011/EG, 2023/2006/EG en de EU-verordening 1935/2004, betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.