

EST. food 2014  
**ZILVERBERG**  
 ————— tailormade cooking —————

Eindproductspecificatie  
 STOOFVLEESSAUS VARKEN ZVB

**1. PRODUCT IDENTIFICATIE**

<b>Verkoopsbenaming<sup>1</sup></b>	STOOFVLEESSAUS VARKEN ZVB
<b>Land van herkomst</b>	België
<b>Artikelnummer</b>	VAR021

**2. CONTACTPERSONEN**

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
<b>Naam</b>	Liesbeth Steelandt	Lester Klaassen	Geert Steelandt	Sharon Van Acker
<b>Functie</b>	Zaakvoerder	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder	Front Desk Office
<b>Tel.</b>	051 21 16 37	051 21 16 37	051 21 16 37 0498 86 67 70	051 21 16 37
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:info@zilverbergfood.be">info@zilverbergfood.be</a>	<a href="mailto:lester@zilverbergfood.be">lester@zilverbergfood.be</a>	<a href="mailto:geert@zilverbergfood.be">geert@zilverbergfood.be</a>	<a href="mailto:Sharon@zilverbergfood.be">Sharon@zilverbergfood.be</a>

**3. PRODUCT**

Ingrediënten: water, bier [water, GERSTemout, TARWEmout, maïs, gist, hop, suiker, zoetstoffen: E954-E950-E951], ajuin, 5% varkensvlees, TARWEbloem, plantaardige oliën en vetten (palm, kokosnoot, raapzaad, zonnebloem) in wisselende verhoudingen, fruitconcentraat (peer, appel, dadels), gemodificeerd zetmeel, zout, kruiden en specerijen (MOSTERD), smaakversterker: E621-E627-E631, maltodextrine, zetmeel, rundsvleesextract, karamelsiroop, aroma's, gistextract, azijn, suiker, look, rundsvet, emulgator: E471-E322, voedingszuur: E330, natuurlijk aroma, kleurstof: E160a-E150c, antioxidant: E310. Kan sporen bevatten van schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, selderij.

**Bijkomende vermeldingen op de verpakking**

<b>“Verpakt onder beschermende atmosfeer”</b>	“neen”
<b>“met zoetstof(fen):”</b>	“neen”
<b>“met suiker(s) en zoetstof(fen):”</b>	“JA”
<b>“bevat een bron van fenylalanine”</b>	“neen”
<b>“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”</b>	“neen”

<sup>1</sup> Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

**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.

**4. 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)**

<b>Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten</b>	<b>Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?</b>
Glutenhoudende granen	+
Schaaldieren	?
Eieren	?
Vis	?
Aardnoten	-
Soja	?
Melk, inclusief lactose	?
Schaalvruchten	-
Selderij	?
Mosterd	+
Sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

**5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING**

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

## 6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
<b>Temperatuur bij aankomst (Diepvries)</b>	°C	-15	-25
<b>Temperatuur bij aankomst (Gekoeld)</b>	°C	0	4
<b>Bewaartemperatuur (Diepvries)</b>	°C	-18	-25
<b>Bewaartemperatuur (Gekoeld)</b>	°C	0	4
<b>Bewaaromstandigheden na openen</b>	Gekoeld bewaren bij max 4°C Gekoeld bewaren bij minimum -18°C – Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
<b>Houdbaarheid</b>	dagen	50	

### Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = “te gebruiken tot”	Voorbeeld: dd/mm/jjjj
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

### Aanduiding van de partij

Lot	Voorbeeld: 24102014/
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

## 7. PRODUCTKENMERKEN

### Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	30 000	3 000 000
E. Coli	50	50
Coagulase positieve staphylococci	3 000	3 000
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	3 000	30 000 000

## 8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
<b>energetische waarden</b>	in kcal	61
	in kJoule	255
<b>eiwitten</b>	in gram	1.9
<b>koolhydraten</b>	in gram	6.5
<b>  waarvan suikers</b>	in gram	2.8
<b>vetten</b>	in gram	2.3
<b>  waarvan verzadigd</b>	in gram	1.2
<b>zoutgehalte</b>	in gram	1.8

### Goedkeuring producent

<b>Naam &amp; functie</b>	Leester Klaassen – kwaliteitsverantwoordelijke
<b>Versie &amp; datum</b>	12/07/2024 – Versie 2

### Goedkeuring klant

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar De Zilverberg Food bvba. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord.

<b>Naam &amp; functie</b>	
<b>Datum</b>	
<b>Handtekening voor akkoord</b>	