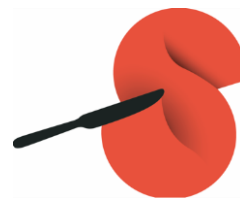


Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene productgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR		Pur Boeuf T.P.	
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL		Pur Boeuf T.P.	
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.		57000	
Euro Délices Ref.		3648	
Intrastat		16025010	
Pays d'origine / Land van herkomst / Herkunft / Origin		BE	
Marque / Merk / Marke / Brand		Traiteur Pierrot	
Nombre de pièce par carton / Aantal stuks per doos / Stück im Karton / Number in box		1	
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)		5420027305257	
EAN carton / EAN kanton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)		NVT	
DLC chez le client / THT bij de klant / MHD beim Kunden / BBD by the customers		14	
Données logistiques / Logistieke gegevens / Verpackung / Packaging			
Unité de vente / Verkoopseenheid / Verkaufseinheit /		Carton / Karton / box	
		Andere: PP pot saladeverpakking	
Poids fixe / Vast gewicht / Egalisiert / Fix weight		Vast gewicht: 1.25 kg	
Poids variable / variabel gewicht / variables gewicht / variabel weight			
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension	21,5	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	14,5	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	8	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Dimension du carton / Afmetingen kanton / Abmessungen Karton / Dimension box	60	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	40	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	20	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Palette / Palet / Palette / Palet	4	Colis/couches / Karton/laag / Karton/Lage / Carton/Layer	
	32	Colis/palette / Karton/palet / Karton/Palette / Carton/Palet	
	384	Pcs/palette / St/palet / St/Palette/ Pc/palet	
Données d'emballage / Verpakkingsgegevens / Verpackung / Packaging GRAM			
	Q.	Poids / Gewicht / Gewicht / Weight	
Emballage primaire / Primaire verpakking / Primaire Verpackung / Primary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique transparent / Transparant plastic / Durchsichtig plastik / Clear plastic
	1	0,076	Plastique coloré / gekleurde plastic / Bunt plastik / Colored plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage secondaires / Secondaire verpakking / Secundaire Verpackung / Secondary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
	1	2	Plastique / Plastic / Plastik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Fournisseur / Leverancier / Lieferant / Supplier			
Nom / Naam / Name / Name		The Spreadmaker BV	
Adresse / Adres / Adresse / Adresse		Industriepark 15	
Code postal / Postcode / PLZ / ZIP		2235	
Ville / Plaats / Ort / City		Hulshout	
Pays / Land / Land / Country		BE	
Téléphone / Telefoon / Telephon / Telephone		015 618 618	
Fax			
Numéro d'agrément (produit à base de viande) / Erkenningsnummer (dierlijke producten) / Zulassungsnummer (tierische Produkten) / Autorsation number (animal products)		104354-H	
Date / datum / Datum / date:		21/04/2026 16:47:51	
Nom / Naam / Name / Name:		Spreadmaker	



TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE

Pur Boeuf T.P.

Omschrijving / Description

Art. 57000	EAN 5420027305257	1,250 kg
------------	-------------------	----------

Ingrediënten / Ingrédients

Rundvlees (60%), koolzaadolie, water, **EIGEEL**, zout, azijn, voedingsvezel, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, concentraat van rode bietensap, **MOSTERD**, zuurteregelaar (E270, E260, E575, E330), kruiden en specerijen, verdikkingsmiddel (E412, E415), dextrose, extract van paprika, conserveermiddel (E202, E211), gemodificeerd aardappelzetmeel, invertsuikerstroop, glucosestroop, antioxidant (E385, E301, E300, E331), extract, aroma, groenten (ui), gistextract, worchester extract.

Viande de boeuf (60%), huile de colza, eau, **JAUNE D'OEUF**, sel, vinaigre, fibre alimentaires, sucre, amidon de maïs modifié, Concentrate de jus de betterave rouge, **MOUTARDE**, correcteur d'acidité (E270, E260, E575, E330), herbes et épices, épaississant (E412, E415), dextrose, extrait de paprika, conservateur (E202, E211), amidon de pomme de terre modifié, sirop de sucre, sirop de glucose, antioxydant (E385, E301, E300, E331), extrait, arôme, légumes (oignon), extrait de levure, extrait de worcester.

Verpakking & Bewaarvoorschriften / Info sur l' emballage et Conditions de conservation

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op de Verordening EG 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.

Metaaldetectie wordt toegepast op de eindproducten met behulp van de volgende teststaafjes: ferro 3mm – non ferro 3mm – RVS 3,5mm

Les produits sont emballés conformément à la législation applicable, fondée sur CE-règlement 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et sur CE-règlement 10/2011 relatif aux emballages en plastique.

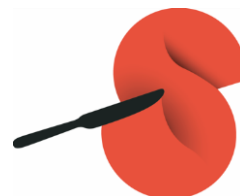
La détection des métaux est appliquée aux produits finis emballés à l'aide des billes de test suivantes : ferreux 3 mm - non ferreux 3 mm - acier inoxydable 3,5 mm.

Bewaartemperatuur:	In koeling bij max. 4 °C
Température du conservation:	Conserver à max. 4 °C
Houdbaarheid:	Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 16 dagen na levering.
Date du conservation:	A la température indiquée, le produit est conservable jusqu' à 16 jours après la date de livraison.

Chemische eigenschappen / Propriétés chimiques

Parameter / Paramètre:	Doelstelling / Objectif	Tolerantie / Tolérance
pH	4,8 – 5,2	5,4





TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE

Pur Boeuf T.P.

Voedingswaardetabel / Valeur énergétique moyen (*)

Parameter / Paramètre:	Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur énergétique moyen par 100g
Energie / Énergie:	1330 kJ 321 kcal
Vetten / Matières grasses:	28,6 g
waarvan verzadigde vetzuren / don't acides gras saturés:	4,6 g
Koolhydraten / Glucides:	2,1 g
waarvan suikers / dont sucres:	1,2 g
Eiwitten / Protéines:	13,8 g
Zout (Natrium x 2,5) / Sel (Sodium x 2,5) :	1,7 g

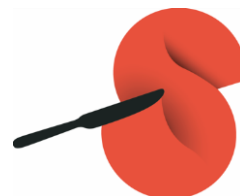
(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, bekomen met behulp van berekening, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.
Les valeurs indiquées sont des valeurs moyennes sur base de la table Nubel, celles-ci peuvent varier en fonction des variations naturelles des matières premières utilisées.

Microbiologische doelstellingen / Objectifs microbiologiques

Richtwaarden / Paramètres:	Doelstelling Productie Objectif Production	Tolerantie Productie Tolérance Production	Doelstelling Houdbaarheid Objectif DLC
Totaal aëroob kiemgetal Germes aérobies totaux	500.000	5.000.000	30.000.000
Melkzuurbacteriën Bactéries lactiques	300	3.000	30.000.000
Gisten Levures	300	3.000	300.000
Schimmels Moisissures	300	3.000	geen visuele groei Pas de croissance visuelle
E. coli	500	5.000	5.000
Staphylococcus aureus	300	3.000	3.000
Salmonella	afwezig in 25 g absent dans 25 g	afwezig in 25 g absent dans 25 g	afwezig in 25 g absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g absent dans 25 g	100	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG: Cat.2C (versie februari 2018).
Objectifs microbiologiques suivant les directives d'après le département de la qualité et sécurité alimentaire du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de la faculté de science de Bio-ingénieur RUG (Version février 2018).





TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE

Pur Boeuf T.P.

Kwaliteitsgarantie / Garantie de qualité

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer 104354-H.

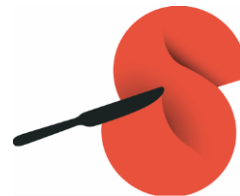
Les produits sont fabriqués de manière professionnelle conformément aux conditions définies dans les règlements d'hygiène 852/2004 CE sur l'hygiène alimentaire et 853/2004 CE fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, sous le numéro d'agrément 104354-H.

Allergenendeclaratie volgens VO 1169/2011/EU

Déclaration des allergènes suivant VO 1169/2011/EU

Nr.	Allergeen / Allergène	+/-	Nr.	Allergeen / Allergène	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan Céréales contenant du gluten (blé,...) et produits à base de ces céréales	-	8	Noten en producten op basis van noten Fruits à coque et produits à base de fruits de coque	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	9	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	-
3	Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base d' œufs	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutarde	+
4	Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poissons	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base d' arachides	-	12	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusque	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose) Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine Lupin et produits à base de lupin	-





TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE

Pur Boeuf T.P.

GMO-declaratie volgens VO 1829/2003/EU & 1830/2003/EU OGM-déclaration suivant VO 1829/2003/EU & 1830/2003/EU

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.
Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Sur base de données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas du soja, du maïs, du colza ou d'aucune autre culture qui pourrait être génétiquement modifiée.
Le produit ne doit pas être étiqueté «OGM».

Irradiatie-declaratie volgens VO 1999/2/EU & 1999/3/EU Irradiation-déclaration suivant VO 1999/2/EU & 1999/3/EU

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Sur base de données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne sont pas irradié.

Uitgifte /
Version:

23 april 2026

Opgesteld door /
Redigé par:

KWALITEITSDIENST

quality@thespreadmaker.be

Goedgekeurd door /
Approuvé par:

THE SPREADMAKER MGMT

*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.
Cette spécification a été élaborée sur la base des informations disponibles au moment de sa création. Des informations complémentaires peuvent conduire à l'ajustement des différents paramètres.*

