

<b>BV Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	26751
		Versie 13 – maart 2024
		Pagina 1 van 2

<b>Eigenaar</b>	<b>Opmaak door</b>	<b>Vrijgegeven door</b>
BV Roussel	AVI Consultancy BV	Philippe Roussel

<b>1. ALGEMENE GEGEVENS</b>	
<p><b>Leverancier : ROUSSEL VLEESWAREN bv</b>  Contactpersoon : Philippe Roussel  Telefoon : 0032-(0)52/33.18.97  Gsm :0032- (0)476/42.64.93  E-mail : <a href="mailto:philippe@rousselslicing.be">philippe@rousselslicing.be</a>  Website : <a href="http://www.rousselslicing.be">www.rousselslicing.be</a>  EG Nummer : B 767</p>	
<b>2. BENAMING PRODUCT</b>	
<b><u>ROSETTE Pur Porc Gesneden</u></b>	
Categorie - kenmerken: gedroogde worst, grof gemalen, typische Franse pur porc .	
<b>3. INGREDIENTENDECLARATIE:</b>	
Varkensvlees (137 g voor 100 afgewerkt product), zout, <b>LACTOSE</b> , dextrose, kruiden, look, antioxidant: natriumerythorbaat, conserveermiddelen: kaliumnitraat, natriumnitriet, fermenten. Kan sporen bevatten van gluten-eieren-soja- melk-schaalvruchten-selderij-mosterd.	
<b>4. LAND VAN OORSPRONG :</b> Frankrijk	
<b>5. ARTIKELNUMMER:</b> 26751899	<b>INTRASTAT CODE :</b> 1601.0091
<b>6. PRODUCTKENMERKEN:</b>	
Vorm	Rond
Afmeting snee Ø ± (cm)	9
Dikte van de snee (mm)	1.5
Aantal sneden per verpakking	Minimum 38
Gewicht per verpakking	500 g
Afmeting van de verpakking	25 x 18 x 2.8 cm
Verpakkingswijze	Onder beschermende atmosfeer
Verpakkingsmateriaal	Onder folie : APET/PE 450 my    Boven folie: Biaxer 55 my Verpakking conform EG 1935/2004
Etikettering	Conform huidige wetgeving
Barcode standaard	05414790267515
<b>7. BEWAARCONDITIES:</b> Onder beschermende atmosfeer bij 0°C - max. 4 °C	
<b>8. HOUDBAARHEID:</b> In gesloten verpakking bij 0°C - max 4°C: 35 dagen Na opening en gekoeld: max 3 dagen (hangt af van de omgevingscondities temp, vocht,...)	

<b>BV Roussel Merchtem</b>	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	26751
		Versie 13 – maart 2024
		Pagina 2 van 2

## 9 STATUS:

GGO : Er worden geen GGO's gebruikt in het product.

Bestraald: Het product is niet bestraald

Metaal: Het product is niet onderworpen aan metaaldetectie

## 10. BACTERIOLOGISCHE EISEN:

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3*10 <sup>4</sup>	3*10 <sup>5</sup>	3*10 <sup>6</sup>
Gisten	3*10 <sup>2</sup>	3*10 <sup>3</sup>	3*10 <sup>5</sup>
Schimmels	3*10 <sup>2</sup>	3*10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei
E.coli	50	500	500
Staphylococcus aureus	3*10 <sup>2</sup>	3*10 <sup>3</sup>	3*10 <sup>3</sup>
Salmonella spp.	afw./ 25 g	afw./ 25 g	afw. / 25 g
Listeria monocytogenes	afw. /25g	afw. /25g	100

## 11. VOEDINGSWAARDEN:

Voedingswaarde per	100g
Energetische waarde	kJ / 1560 kCal / 376
Vetten → Waarvan verzadigd vet	30 g 11 g
Koolhydraten → Waarvan suiker	2.5 g 2.4 g
Proteïnen	24 g
Zout	4.6 g

## 12. ALLERGENEN ( 14 wettelijk verplicht )

+ Aanwezig - Afwezig ? Kan mogelijk sporen bevatten van...

1.	<b>Gluten</b> bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	?
2.	<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren	-
3.	<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren	?
4.	<b>Vis</b> en producten op basis van vis	-
5.	<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten	-
6.	<b>Soja</b> en producten op basis van soja	?
7.	<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> )	+
8.	<b>Schaalvruchten</b> , d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten	?
9.	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij	?
10.	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd	?
11.	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad	-
12.	<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (uitgedrukt als SO <sub>2</sub> .)	-
13.	<b>Lupinen</b> en producten op basis van lupinen	-
14.	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdier	-

Nota: Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers, doch niet bindend. De sporen die mogelijks aanwezig kunnen zijn door eventuele ongewilde kruiscontaminatie ( door slicing in bedrijf), worden op het etiket vermeld in een toegevoegde zin.