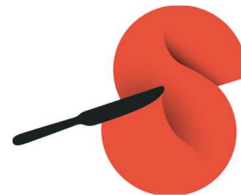


Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene productgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR		Spread Pur Boeuf 1,25 kg Traiteur Pierrot	
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL		Spread Pur Boeuf 1,25 kg Traiteur Pierrot	
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.		57000	
Euro Délices Ref.		3648	
Intrastat		16025010	
Pays d'origine / Land van herkomst / Herkunft / Origin		België	
Marque / Merk / Marke / Brand			
Nombre de pièce /Aantal stuks / Stück im Karton / Number in box		1	
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)		5420027305257	
EAN carton / EAN karton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)		05420027305257	
Déclaration d'ingrédients selon la réglementation UE / Ingrediëntendeclaratie zoals EU wetgeving / Zutaten gemäss LMKV / Ingredients according to EU regulation			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
Allergènes / Allergenen / Allergene / Allergens			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
DLC / THT / MHD / BBD			
Garantie livraison chez le client par Euro Délices/gegarandeerd levering bij de klant per Euro Délices Lieferung beim Kunden garantiert beim Euro Délices/Guaranteed delivery bij the customers bij Euro Délices			14
Donées logistiques / Logistieke gegevens / Verpackung / Packaging			
Unité de vente / Verkoopseenheid / Verkaufseinheit /		Carton / Karton / box	
		Autre / Ander / Andere / Different: Bak	
		Poids fixe / Vast gewicht / Egalisiert / Fix weight : 1,25 kg	
		Poids variable / Variabel gewicht / Variabeles Gewicht / Variable weight	
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension		21,2	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)
		14	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)
		8,2	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)
Dimension du carton / Afmetingen karton / 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			Colis/couches / Karton/laag / Karton/Lage / Carton/Layer
		28	Colis/palette / Karton/palet / Karton/Palette / Carton/Palet
		336	Pcs/palette / St/palet / St/Palette/ Pc/palet
Donées 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
	1	0,087 kg	Plastique / Plastiek / Plasrik / 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 kg	Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage tertiaires / Tertiaire verpakking / Tertiaire Verpackung / Tertiary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other

Fiche logistique / Logistieke fiche

Fournisseur / Leverancier / Lieferant / Supplier	
Nom / Naam / Name / Name	The Spreadmaker B.V.
Adresse / Adres / Adresse / Adresse	Industriepark 15
Code postal / Postcode / PLZ / ZIP	2235
Ville / Plaats / Ort / City	Hulshout
Pays / Land / Land / Country	België
Téléphone / Telefoon / Telephon / Telephone	0032 (0)15 618 618
Fax	
Numéro d'agrément (produit à base de viande) / Erkeningsnummer (dierlijke producten) / Zulassungsnummer (tierische Produkten) / Autorsation number (animal products)	104354-H
Date / datum / Datum / date:	4/01/2023
Nom / Naam / Name / Name:	Cluts Fabienne



TECHNISCHE FICHE

PUR BOEUF T.P.

Omschrijving

Pur Boeuf is een smeùige préparé die dagvers bereid wordt op basis van vers rundvlees.

Door enkel de beste kwaliteit van vlees op een ambachtelijke manier te vermengen met ons geheim receptuur van saus en een selectie van fijne kruiden verkrijgt u de typische overheerlijke smaak!



Art. 57000	EAN	1,25 kg
------------	-----	---------

Ingrediënten

Rundsvlees (60%), koolzaadolie, water, EIGEEL (EIEREN), azijn, zout, suiker, kruiden en specerijen, voedingsvezel, MOSTERD (MOSTERD), extract van paprika, rode bietensap, groenten (ui), aroma, gemodificeerd maïszetmeel, worcester extract, dextrose, gistextract, antioxidant (E331, E300, E301, E385), stabilisator (E412, E415), zuurteregelaar (E270, E260, E330), smaakversterker (E621), conserveermiddel (E202, E211).

Voedingswaardetabel (*)

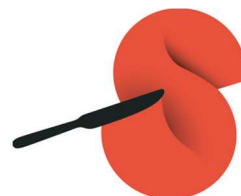
Parameter:	Gemiddelde voedingswaarde per 100g	Tolerantie
Energie:	1.163 kJ	
	305 kcal	
Vetten:	27,0 g	± 20%
waarvan verzadigde vetzuren:	4,3 g	± 1,5g
Koolhydraten:	1,9 g	± 2g
waarvan suikers:	1,2 g	± 2g
Eiwitten:	13,2 g	± 20%
Zout (als Natrium x 2,5):	1,5 g	± 20%

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, bekomen met behulp van berekening, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Chemische eigenschappen

Parameter:	Doelstelling	Tolerantie
pH	4,8 – 5,2	5,4





TECHNISCHE FICHE

PUR BOEUF T.P.

Microbiologische doelstellingen

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	500.000	5.000.000	30.000.000
Melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten	300	3.000	300.000
Schimmels	300	3.000	geen visuele groei
E. coli	500	5.000	5.000
Staphylococcus aureus	300	3.000	3.000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 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).

Kwaliteitsgarantie

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.

Conform verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de netto hoeveelheid vermeld.

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

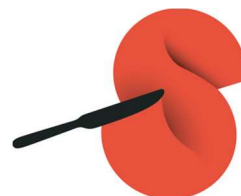
Verpakking & Bewaarvoorschriften

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.

Op de verpakte eindproducten wordt metaaldetectie toegepast met de volgende testkogels: ferro 3 mm – non ferro 3 mm – RVS 3,5 mm.

Bewaartemperatuur:	In koeling bij max. 4 °C
Houdbaarheid:	Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 18 dagen na levering.





TECHNISCHE FICHE

PUR BOEUF T.P.

Allergenendeclaratie volgens VO 1169/2011/EU

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
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-declaratie volgens 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.

Irradiatie-declaratie volgens 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.

Versie:	2.2	Opgesteld door:	KWALITEITSDIENST	quality@thespreadmaker.be
Uitgifte:	08.11.2021	Goedgekeurd door:	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.				

