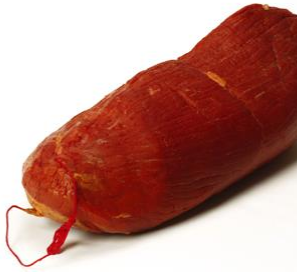


1. PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTBENAMING	Rundsfilet	
Artikelnummer	5001	
Naam productgroep	rundsvlees	
Productbeschrijving	Rauwe	
EAN code	95420075550015	
Traceerbaarheid	Zie lotnummer	
Land van oorsprong	België	
Ingrediënten	rundsvlees, water, zout, dextrose, kruiden (SELDERIJ), conserveermiddel: E252, E250, jeneverbes, rook	

2. Verpakking / etikettering / houdbaarheid

Aard van de verpakking	Vacuüm (film samenstelling)
Etiket gegevens	Zie voorbeeld etiket
Verklaring lotnummer	productiedatum
Conservering door	pekelen / drogen / roken

3. Bewaarcondities

Stockage	Koelcel tussen 0 °C en 4°C
Houdbaarheid	60 dagen
Transport	Gekoelde vrachtwagen max. 4°C
Gebruik	Vers

4. Bacteriologische analyses	na productie (mE)	einde bewaarduur (mH)
Totaal kiemgetal	nvt	nvt
Enterobacteriaceae	< 100 / g	< 1000 / g
Gisten en schimmels	< 100 / g	< 1000 / g
Salmonella	afwezig / 25 g	/
Lactobacillen	< 100 000 000 / g	< 1 000 000 000 / g

5. Fysico – chemische eigenschappen

vochtgehalte / eiwitgehalte	Vocht op eiwit: 3,0 (KB 18 september 1992)
nitriet	< 50 mg / kg (KB 1 maart 1998)

6. Voedingswaarde (per 100g)

Energie	427,47 kJ / 100,81 kcal
Vetten	0,79 g
waarvan Verzadigde vetzuren	0,30 g
Enkelvoudige onverzadigde vetzuren	- g
Meervoudige onverzadigde vetzuren	- g
Koolhydraten	0,90 g
waarvan Suikers	0,90 g
Polyolen	- g
zetmeel	- g
Vezels	- g
Eiwitten	22,53 g
Zout	0,25 g