ARTIKEL REFERENTIE FICHE
KIPPENMAGEN
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
ESTOMAC DE POULET

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\0/1355

1. Algemene gegevens leverancier/Coordonnées Fourniseur:

NAAM: NOM:		**EUROKIP DE WAELE – VAN OSSELAER**
ADRES: ADRESSE:		**EUROLAAN 15** **9140 TEMSE**
TEL:		**03/771.14.35**
FAX:		**03/711.14.79**
E-mail Kwaliteit:		**kwaliteit@eurokip.be**
Website		**www.eurokip.be**
BTW/TVA:		**BE 0448.565.414**
Rek/Nr.Compte.:		**BE22 737-6243700-47**
Erkenningsnummers/:		**UD 2015 – B 449 – B-449-H – KF 449 – F449 – E449**
BRC – certificatie Certification BRC	Certificatie organisme Organisme de certification	**Ja/Oui** **ISACERT**
Crisis/ Crise E-mail: luc@eurokip.be	Kantooruren: 03 771 14 35 Heures de bureau:	**QA:** **kwaliteit@eurokip.be**

2. Productomschrijving / Description du produit :

Artikel nummer: **Numero d'article :**	1355	
Merk(en) **Marque(s)**	CONS.VERP.ATMOS	
Artikel omschrijving: **Description:**	KIPPENMAGEN ESTOMAC DE POULET	
EAN nummer: **Code EAN :**	5415272013552	
Hoedanigheid: **Conditionnement :**	Vers	

3. Bewaartemperatuur/ Conditions de stockage :

Conditionering/ Conditions de stockage :

***Vers groothandel / Frais commercant en gros :max +4°C**
***Vers Consument/ Frais Consument: max +4°C**
***Diepvries/Congelé : -18°C**

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\ 0/1355

4. Verpakking / Emballage:

Verkoop per: Vente par:	Per stuk Par pièce	☐	Per Gewicht: En poids :	☒
	Met "E" Avec "E"	☐	Zonder "E" Sans "E"	☒
Portiegewicht/Poids portion:			0,000	Kg

5. Houdbaarheid / Conservation:

Vers/Frais: 8 dagen/Jours
Bevroren/Congelez: dagen/Jours
Verpakking TGT: dagen/Jours
Opslag/ Conservation: 4°C

6. GMO status / Présence d'OGM: (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

GMO / OGM: Nee

7. Land van herkomst / Pays d'origine :

LAND VAN HERKOMST/ PAYS D'ORIGINE: BELGIË

Bijkomende Vermeldingen:				
Verpakt onder beschermende atmosfeer: Conditionnées en atmosphère protectrice :	JA/OUI	☒	NEEN/NON	☐
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie (min 72°) Bien cuire à coeur avant consommation (min 72°)	JA/OUI	☒	NEEN/NON	☐
Met zoetstof(fen)/ Avec édulcorant (s)	JA/OUI	☐	NEEN/NON	☒
Met suiker(s) en zoetstof(fen) Avec sucre (s) et édulcorant (s)	JA/OUI	☐	NEEN/NON	☒
Bestraling /Radiothérapie	JA/OUI	☐	NEEN/NON	☒

Erkenningsnummer op het etiket: UD 2015
Numéro d'agrément sur l'étiquette : UD 2015

- Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen (EU) nr. 1999/2 en 1999/3: Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.
- Irradiation-déclaration selon le règlement (UE) no 1999 et 1999/2/3 : d'après les informations disponibles, nous déclarons que ce produit n'est pas irradié et exemptes d'ingrédients irradiés.

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\0/1355

8. Voedingswaarde per / Valeur nutritive par 100 gr:

Energie/Énergie	360,0	kJ	Koolhydraten/Glucides	0,5	Gram
Energie/Énergie	86,0	kCal	Waarvan/dont: Suikers/Sucres	0,5	Gram
Vetten/Lipides	1,7	Gram	Eiwitten/Protéines	18,0	Gram
Verz vetzuren/Acides gras sat	0,6	Gram	Zout/Sel	0,0	Gram

9. Ingrediëntendeclaratie / déclaration de ingrédients:

Ingrediënten: Kip

Ingrédients: Poulet

Allergenen/ Allergènes:

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\ 0/1355

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden **Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés**		
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediëntenIngrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	**Aanwezig als ingrediënt** **Présent comme ingrédient**	**Aanwezig t.g.v. mogelijke ongewilde kruisbesmetting** **Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire**
Glutenhoudende granen (1) **Céréales contenant du gluten** (2)	nee/non	ja/oui
Schaaldieren **Crustacés**	nee/non	nee/ non
Eieren **Oeufs**	nee/non	ja/oui
Vis **Poissons**	nee/non	nee/non
Aardnoten **Arachides**	nee/non	nee/non
Soja **Soja**	nee/non	ja/oui
Melk, uitgezonderd lactose **Lait, exclusif lactose**	nee/non	ja/oui
Lactose **Lactose**	nee/non	ja/oui
Schaalvruchten (3) **Fruits à coques** (4)	nee/non	ja/oui
Selderij **Céleri**	nee/non	ja/oui
Mosterd **Moutarde**	nee/non	ja/oui
Sesamzaad **Graines de sésame**	nee/non	nee/non
Zwaveldioxide en sulfieten **(E220 tot E227), meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO2** **Anhydride sulfureux et sulfites** **(E220 à E227), plus de 10mg/kg exprimés en SO2**	nee/non	ja/oui
Lupine en producten op basis van lupine **Lupin et produits au base de lupin**	nee/non	nee/non
Weekdieren **Mollusques**	nee/non	nee/non

(1) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
(2) blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
(3) amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,paranoten, pistachenoten, macadamianoten
(4) amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\ 0/1355

10. Etikettering / Etiquetage:

Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,

11.Logistiek en Verpakking / Logistique et emballage

De producent garandeert dat de verpakking voldoet aan verordening EEG 1935/2004 – 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
Geen metaaldetectie in het bedrijf aanwezig.
Le fabricant garantit que l'emballage conforme règlement CE 1935/2004 - 10/2011 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Aucune détection de métal dans la société.

Verpakking – Emballage: PER 0,5 KG

Indien onder beschermde atmosfeer / Quand sous atmosphère protégée :

% CO_2 30 % O_2 70 % N_2

Primaire verpakking / Emballage primaire

Type: -

Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	326X265X100	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	325X265X80	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	325X265X60	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	325X265X50	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	187X137X50	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):	230X145X50	☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):		☐
Afmetingen / Dimensions (LxBXH in mm):		☐
Gewicht / poids(in/en gram)	0,000 Kg	
Type folie : sealfolie PP		
Gewicht Folie(in gram)		
Aantal etiketten / Nombre d'étiquettes		
Gewicht alle etiketten/ Poids de toutes les étiquettes (in/en gram)		
Tarra(folie+schaal+etiket/ foli+ plateau + étiquette (in/en gr))		

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\0/1355

12. Bereidingswijze / Méthode de préparation

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\ 0/1355

13. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGIE

Verse vlees / Viande Fraise:

Karakteristieken **Caractéristigues**	**Criteria datum product** **Critère date de production**	**Tolerance**	**Criteria THT** **Critère DLC**
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g		
Aëroob kiemgetal 30°C Flore mésophile aérobie totale à 30°C	3×10^5	3×10^6	3×10^6
Escherichia Coli -kip zonder vel -kip met vel	 3×10^2 3×10^3	 3×10^3 3×10^4	 3×10^3 3×10^4
Campylobacter	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g	<100	100

Gehakt & vleesbereidingen / viande hachée & préparations de viande:

Karakteristieken **Caractéristigues**	**Criteria datum product** **Critère date de production**	**Tolerance**	**Criteria THT** **Critère DLC**
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g		
Aëroob kiemgetal 30°C Flore mésophile aérobie totale à 30°C	5×10^5	5×10^6	3×10^7
Escherichia Coli -gehakt/ viande hachée -vleesbereiding/ preparations de viande	 5×10^1 5×10^2	 5×10^2 5×10^3	 5×10^2 5×10^3
Campylobacter	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g	100	100

Gekookte producten / Produits cuits:

Karakteristieken **Caractéristigues**	**Criteria datum product** **Critère date de production**	**Tolerance**	**Criteria THT** **Critère DLC**

	Référence-n°article **Artikelnummer** 1355	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 2 maart 2020	Doc nr : 20200302\ 0/1355

Salmonella spp.	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g		
Aëroob kiemgetal 30°C Flore mésophile aérobie totale à 30°C	3×10^3	5×10^4	3×10^6
Escherichia Coli	<10	<50	<50
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g	<100	100

14. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID / DÉCLARATION DE LA VÉRACITÉ ET DE LA CONFIDENTIALITÉ

DE LEVERANCIER VERKLAART DAT HET PRODUCT VOLDOET AAN DE RELEVANTE NATIONALE EN/OF EUROPESE WETGEVING INZAKE ONDER MEER HYGIËNE, SAMENSTELLING, ADDITIEVEN, CONTAMINANTEN, ETIKETTERING EN MATERIALEN IN CONTACT MET DIT PRODUCT.
BEIDE PARTIJEN ZIJN VERANTWOORDELIJK VOOR EN GEHOUDEN AAN DE GEHEIMHOUDING VAN DE IN DEZE SPECIFICATIE VERMELDE INFORMATIE. DEZE GEHEIMHOUDING GELDT REEDS BIJ HET UITWISSELEN VAN DEZE INFORMATIE, VOORAFGAAND AAN DE GOEDKEURING VAN DEZE SPECIFICATIES.
BEIDE PARTIJEN VERBINDEN ZICH ER TOE DEZELFDE GEHEIMHOUDING TE EISEN VAN DERDEN DIE ZIJ NODIG ACHTEN TE MOETEN INZETTEN VOOR DE GOEDE WERKING VAN HUN ACTIVITEITEN. DEZE EIS ONTSLAAT ELKE PARTIJ NIET VAN ZIJN VERANTWOORDELIJKHEID.

LE VENDEUR DÉCLARE QUE LE PRODUIT EST CONFORME AVEC LA LÉGISLATION NATIONALE ET/OU EUROPÉENNE SUR, ENTRE AUTRES, HYGIÈNE, COMPOSITION, ADDITIFS, CONTAMINANTS, ÉTIQUETAGE ET MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC CE PRODUIT.LE FOURNISSEUR EST LIÉ PAR LE APPLICABLE LAW (CE) 2002/178 SUR LA RESPONSABILITÉ DU PRODUIT ET DE LA SÉCURITÉ DES PRODUITS.LES DEUX PARTIES SONT RESPONSABLES ET TENUS AU SECRET DES INFORMATIONS SPÉCIFIÉES DANS CETTE SPÉCIFICATION. CE SECRET S'APPLIQUE DÉJÀ LORS DE L'ÉCHANGE DE CES INFORMATIONS, AVANT L'ADOPTION DE CES SPÉCIFICATIONS.LES DEUX PARTIES S'ENGAGENT AUX MÊMES EXIGENCES DE SECRET POUR DÉPLOYER LES TIERS QU'ILS JUGERAIENT NÉCESSAIRES POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT DE LEURS ACTIVITÉS. CETTE EXIGENCE NE DÉGAGE PAS UNE PARTIE DE SA RESPONSABILITÉ.

Dit document werd per computer samengesteld en is daarom ook zonder handtekening geldig.
Ce document a été compilé par ordinateur et est donc également sans signature est valide.

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend.
Les informations contenues dans la présente spécification sont dérivés de la recette et les informations provenant des fournisseurs. Cela peut d'information donc pas juridiquement contraignant.