



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 1/8

| | | |
|---|---|------------------------------|
| | Référence-n° article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

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 : | 7016 | |
| Merk(en) Marque(s) | Chandelier | |
| Artikel omschrijving: Description: | REE EDELGOULASH RAGOUT DE CHEVREUIL | |
| EAN nummer: Code EAN : | 5415272070166 | |
| 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 |
|---|



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 2/8

| | | |
|---|---|------------------------------|
| | Référence-n° article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

4. Verpakking / Emballage:

| | | |
|------------------------------|------------------------------------|--|
| Verkoop per: Vente par: | Per stuk <input type="checkbox"/> | Per Gewicht: <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Par pièce <input type="checkbox"/> | En poids : <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Met "E" <input type="checkbox"/> | Zonder "E" <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Avec "E" <input type="checkbox"/> | Sans "E" <input checked="" type="checkbox"/> |
| Portiegewicht/Poids portion: | 0,000 | Kg |

5. Houdbaarheid / Conservation:

Vers/Frais: 10 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: EU en niet EU

Bijkomende Vermeldingen:

| | | | | |
|--|--------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|
| Verpakt onder beschermende atmosfeer: Conditionnées en atmosphère protectrice : | JA/OUI | <input checked="" type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input type="checkbox"/> |
| Goed verhitten tot in de kern voor consumptie (min 72°) Bien cuire à coeur avant consommation (min 72°) | JA/OUI | <input checked="" type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input type="checkbox"/> |
| Met zoetstof(fen)/ Avec édulcorant (s) | JA/OUI | <input type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Met suiker(s) en zoetstof(fen) | JA/OUI | <input type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Avec sucre (s) et édulcorant (s) | JA/OUI | <input type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Bestraling /Radiothérapie | JA/OUI | <input type="checkbox"/> | NEEN/NON | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erkenningsnummer op het etiket: UD 2015 Numéro d'agrément sur l'étiquette : UD 2015 | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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. | | | | |





ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 3/8

| | | |
|---|--|------------------------------|
| | Référence-n°article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

8. Voedingswaarde per / Valeur nutritive par 100 gr:

| | | | |
|----------------------------------|------------|---------------------------------|-----------|
| Energie/Énergie | 509,0 kJ | Koolhydraten/Glucides | 0,0 Gram |
| Energie/Énergie | 121,0 kCal | Waarvan/dont: Suikers/Sucres | 0,0 Gram |
| Vetten/Lipides | 3,2 Gram | Eiwitten/Protéines | 23,0 Gram |
| Verz vetzuren/Acides gras sat | 2,1 Gram | Zout/Sel | 0,0 Gram |

9. Ingrediëntendeclaratie / déclaration de ingrédients:

Ingrediënten: Reevlees

Ingrédients: Chevreuil

Allergenen/ Allergènes:

| | | |
|---|---|------------------------------|
| | Référence-n° article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

| Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés | | |
|---|---|--|
| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten Ingrédients 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 |
| Zwaveloxide 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



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 5/8

| | | |
|---|---|------------------------------|
| | Référence-n° article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

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 0.5-1.3 kg

Indien onder beschermde atmosfeer / Quand sous atmosphère protégée :

% CO₂ % O₂ % N₂

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))



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 6/8

| | | |
|---|--|------------------------------|
| | Référence-n°article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

12. Bereidingswijze / Méthode de préparation





ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 7/8

| | | |
|---|--|------------------------------|
| | Référence-n°article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

13. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGIE

Verse vlees / Viande Fraïse:

| Karakteristieken Caractéristiques | 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 x 10 ⁵ | 3 x 10 ⁶ | 3 x 10 ⁶ |
| Escherichia Coli -kip zonder vel -kip met vel | 3 x 10 ² 3 x 10 ³ | 3 x 10 ³ 3 x 10 ⁴ | 3 x 10 ³ 3 x 10 ⁴ |
| Campylobacter | Afwezig in 25 g Absent dans 25 g | <100 | 100 |

Gehakt & vleesbereidingen / viande hachée & préparations de viande:

| Karakteristieken Caractéristiques | 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 x 10 ⁵ | 5 x 10 ⁶ | 3 x 10 ⁷ |
| Escherichia Coli -gehakt/ viande hachée -vleesbereiding/ préparations de viande | 5 x 10 ¹ 5 x 10 ² | 5 x 10 ² 5 x 10 ³ | 5 x 10 ² 5 x 10 ³ |
| Campylobacter | Afwezig in 25 g Absent dans 25 g | 100 | 100 |

Gekookte producten / Produits cuits:

| Karakteristieken Caractéristiques | Criteria datum product Critère date de production | Tolerance | Criteria THT Critère DLC |
|--------------------------------------|--|-----------|-----------------------------|
|--------------------------------------|--|-----------|-----------------------------|



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
REE EDELGOULASH
FICHE REFERENCEMENT ARTICLE
RAGOUT DE CHEVREUIL

Blz/Page 8/8

| | | |
|---|---|------------------------------|
| | Référence-n° article Artikelnummer 7016 | |
| Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA | Versie/Version : 1 Datum/Date : 10 april 2020 | Doc nr : 20200410\ 0/7016 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Salmonella spp. | Afwezig in 25 g Absent dans 25 g | | |
| Aëroob kiemgetal 30°C Flore mésophile aérobique totale à 30°C | 3 x 10 ³ | 5 x 10 ⁴ | 3 x 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, HYGIËNE, 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.