

BREUGELKAAS NVJohn Cockerillstraat 131
3920 Lommel

Tel : 011 / 63.44.00

Fax : 011 / 63.44.01

Mail : info@breugelkaas.be**PRODUCTSPECIFICATIE**

Versie: 2

Uitgifte: 01.06.2025

Pagina 1 van 2

Opgesteld door:

Goedgekeurd door:

Ir. John Van Roy

Marc Vandecruys

CASSELRIB**Omschrijving en Ingrediënten:***Varkensrug ontvet, zonder buikketting, gezouten, gekookt, gerookt.**Het product is vrij van vleesvreemde fysische of chemische contaminanten.**Ingrediëntenlijst (verordening 1169/2011)**Varkensvlees (96%), dierlijk eiwit, zout, suiker, emulgator: E407a, E450, antioxidant: E301, E325, bewaarmiddel: E250, E262, natuurlijk aroma, specerijenextract, rook***Voedingswaarde (*):**

Parameter:	Waarde per 100 g
water	
Eiwit:	20,9
Vetten:	3,0
waarvan verzadigd:	1,1
Koolhydraten:	<5
waarvan suikers:	2,9
Vezels:	
Zout:	1,9
Natrium:	
Energetische waarde:	103 kcal = 437 kJ

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

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Doelstelling THT	Opmerking
Totaal aëroob kiemgetal	10.000	10.000.000	Wanneer het TAK op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde overschrijdt, mag het product slechts afgekeurd worden indien het andere dan melkzuurbacteriën betreft.
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000.000	
Gisten & Schimmels	1.000	geen visuele groei	Wanneer het aantal melkzuurbacteriën dan de richtwaarde overschrijdt, mag het product slechts afgekeurd worden als er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
E. coli	50	50	
Staphylococcus aureus	1.000	1.000	
Sulfietreducerende anaëroben	1.000	100.000	
Salmonella	afwezig per 25 g	afwezig per 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig per 25 g	100	

(**) Microbiologische doelstellingen, gebaseerd op de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en - conservering van de faculteit Bio-Ingénieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010): Cat. 3G.

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

BREUGELKAAS NVJohn Cockerillstraat 131
3920 Lommel

Tel : 011 / 63.44.00

Fax : 011 / 63.44.01

Mail : info@breugelkaas.be**PRODUCTSPECIFICATIE**

Versie: 2

Uitgifte: 01.06.2025

Pagina 2 van 2

Opgesteld door:

Goedgekeurd door:

Ir. John Van Roy

Marc Vandecruys

CASSELTRIB

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 **B 101201 EG**.

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd op basis van de productiedatum en het lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens en Etikettering:

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening 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.

Conform het KB van 13.09.99 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 nettohoeveelheid vermeld.

Verpakking:	Inhoud:	Bewaring:	THT af productie:	THT bij levering:
MAP (N ₂ /CO ₂) in folieverpakking	15 – 80 gr	< 4°C	P + 21	P + 16

Allergenendeclaratie op basis van de Verordening 1169/2011/EG

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
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-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

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-verklaring volgens Verordeningen 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.