BREUGELKAAS NV
John Cockerillstraat 131
3920 Lommel

Tel : 011 / 63.23.68
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

KIPFILET NATUUR

Omschrijving en Ingrediënten:

Gebakken kippenvlees

Het product is vrij van vleesvreemde fysische of chemische contaminanten.

Kippenvlees (92%), zout, zeezout, natuurlijk aroma, dextrose, suiker, aroma, specerij, antioxidant (natriumascorbaat), zuurteregelaar (kaliumacetaat), stabilisator (kaliumdifosfaat), verdikkingsmiddel (carrageen), conserveermiddel (natriumnitriet).

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
water	
Eiwit:	*21,0*
Vetten:	*2,5*
waarvan verzadigd:	*0,8*
Koolhydraten:	*0,8*
waarvan suikers:	*0,8*
Vezels:	
Zout:	*1,5*
Natrium:	
Energetische waarde:	*110 kcal = 466 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. Wanneer het aantal melkzuurbacteriën dan de richtwaarde overschrijdt, mag het product slechts afgekeurd worden als er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.*
Melkzuurbacteriën	*1.000*	*10.000.000*	
Gisten & Schimmels	*1.000*	*geen visuele groei*	
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-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010): Cat. 3G.

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

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**.

BREUGELKAAS NV
John Cockerillstraat 131
3920 Lommel

Tel : 011 / 63.23.68
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

KIPFILET NATUUR

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	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2	-
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.