



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPEREEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 1/8

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\0/811

1. Algemene gegevens leverancier/Coordonnées Fournisseur:

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 :	811	
Merk(en) Marque(s)		
Artikel omschrijving: Description:	KALFSSCHENKEL DIEPVRIES NIETGEZAAGD JARRET DE VEAU NON COUPE	
EAN nummer: Code EAN :	5415272008114	
Hoedanigheid: Conditionnement :	Bevroren/ Frais	

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
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPERENCEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 2/8

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\ 0/811

4. Verpakking / Emballage:

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

5. Houdbaarheid / Conservation:

Vers/Frais: dagen/Jours
Bevroren/Congelez: 365dagen/Jours
Verpakking TGT: dagen/Jours
Opslag/ Conservation: -18°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: zie etiket/voir l'etiquette

Bijkomende Vermeldingen:

Verpakt onder beschermende atmosfeer:	JA/OUI ☐	NEEN/NON ☒
Conditionnées en atmosphère protectrice :		
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie (min 72°)	JA/OUI ☐	NEEN/NON ☒
Bien cuire à coeur avant consommation (min 72°)		
Met zoetstof(fen)/ Avec édulcorant (s)	JA/OUI ☐	NEEN/NON ☒
Met suiker(s) en zoetstof(fen)	JA/OUI ☐	NEEN/NON ☒
Avec sucre (s) et édulcorant (s)		
Bestraling /Radiothérapie	JA/OUI ☐	NEEN/NON ☒
Erkenningsnummer op het etiket: zie etiket/voir l'etiquette		
Numéro d'agrément sur l'étiquette : zie etiket/voir l'etiquette		
- 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
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPEREEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 3/8

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\0/811

8. Voedingswaarde per / Valeur nutritive par 100 gr:

Energie/Énergie	713,0 kJ	Koolhydraten/Glucides	0,0 Gram
Energie/Énergie	170,0 kCal	Waarvan/dont: Suikers/Sucres	0,0 Gram
Vetten/Lipides	10,1 Gram	Eiwitten/Protéines	20,0 Gram
Verz vetzuren/Acides gras sat	5,1 Gram	Zout/Sel	0,0 Gram

9. Ingrediëntendeclaratie / déclaration de ingrédients:

Ingrediënten: Kalfsvlees

Ingrédients: Viande de veau

Allergenen/ Allergènes:

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\ 0/811

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
Zwavel dioxide 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
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPEREEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 5/8

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\ 0/811

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: 2 ST 2 X 1 KG

Indien onder beschermde atmosfeer / Quand sous atmosphère protégée :

% CO₂ 30 % O₂ 70 % 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
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPERECEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 6/8

	<u>Référence-n°article</u> <u>Artikelnummer</u> 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\ 0/811

12. Bereidingswijze / Méthode de préparation



	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\0/811

13. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGIE

Verse vlees / Viande Fraîche:

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	Tolerance	Criteria THT Critère DLC
--------------------------------------	--	-----------	-----------------------------



ARTIKEL REFERENTIE FICHE
KALFSSCHENKEL DIEPVRIES
NIETGEZAAGD
FICHE REPEREEMENT ARTICLE
JARRET DE VEAU NON COUPE

Blz/Page 8/8

	Référence-n°article Artikelnummer 811	
Verantwoordelijke uitgever : Editeur responsable : QA	Versie/Version : 1 Datum/Date : 24 februari 2020	Doc nr : 20200224\0/811

	production		
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g Absent dans 25 g		
Aëroob kiemgetal 30°C Flore mésophile aérobie 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.