

		<h1>Cecina de Leon</h1>	Technische fiche Versie 5 Datum : 10-02-2017 Pagina 1 van 2
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------



1. Commerciële informatie:

Product naam:	Cecina de Leon.
Productomschrijving	Gedroogd rundvlees uit Leon ("Cecina de León").
Kwaliteit	D'Hondt Wendel 050 32 97 38
Adres	Joka BVBA Industriezone Blauwe Toren Z11 Monnikenwerve 194 B-8000 Brugge
Artikelcode	03330
EAN code	054413617607206
goederencode	

2. Verpakkingsinformatie:

Verpakkingsvorm	Vacuum verpakt
Afmetingen (verpakking)	
Gewicht	+/- 1.65 kg
Houdbaarheid na productie	200 dagen.
Bewaring	Koel bewaren, tussen 4°C en 8°C.
Ingrediënten	Rundvlees, zout, emulgeermiddel: E331, bewaarmiddel E252, E250, antioxidant E301.
Land van herkomst	Spanje.
EG n°	ES 10.07683/ LE.

3. Allergieën

Glutenhoudende granen	-	selderij	-
schaaldieren	-	schaalvruchten	-
eieren	-	mosterd	-
vis	-	sesamzaad	-
aardnoten	-	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	-
soja	-	lupine	-
Melk , uitgezonderd lactose	-	Weekdieren	-
lactose	-		

	<h2>Cecina de Leon</h2>	Technische fiche
		Versie 5 Datum : 10-02-2017 Pagina 2 van 2

4. Microbiologische parameters:

Parameter	Eenheid	Gemiddelde waarde	Parameter	Eenheid	Gemiddelde waarde	Wettelijke bepaling
Aëroob kiemgetal 30°C	CFU/g	-	Salmonella Spp.	In 25 g	Afwezig	EN/ISO 6579
Melkzuurbacteriën	CFU/g	-	Listeria m.	In 25g	afwezig	EN/ISO 11290-2
St Aureus	CFU/g	Afwezig				
Enterobacteriaceae	CFU/g	40				

5. Voedingswaarden (100gr product):

Parameters	Eenheid	Gemiddelde waarde
Energetische waarde	k.cal/100g	326
Energetische waarde	KJ/100g	988
Vet	gr	6.30
	° waarvan verzadigd	2.89
Koolhydraten	gr	5.12
	° waarvan suikers	<0.5
eiwitten	gr	39.83
zout	gr	3.57

6.GMO

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan de verplichte etikettering volgens de Verordening (EG) 1830/2003 en 1829/2003	Ja
Indien NEEN, betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn	Afkomstig van de GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja
Indien NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)	