



53101

APIRIO WINKELVERPAKKING 2x2,5KG DV
APIRIO SACHET D'ETALAGE 2x2.5KG**1. Algemene gegevens / Informations générales****1.1. Adresgegevens / Adresse**

Naam / Nom	Hofkip b.v.b.a.		
Adres / Adresse	Industrielaan 31 8930 MENEN		
Tel.	+32 (0)56 521 421	Fax.	+32 (0)56 521 420
E-mail	order@hofkip.be	Website	http://www.hofkip.be/
BTW-N° / N° TVA	BE 0421.974.744		

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact

	Aankoop – Service d'achat	Verkoop – Service des ventes	Kwaliteit - Qualité
Naam / Nom	Alexander Coussens	Francis Coussens	
Tel.	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
Fax.	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
E-mail	alexander.coussens@hofkip.be	francis.coussens@hofkip.be	kwaliteit@hofkip.be

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments

UD 1056	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
B 1056	bereiden van kant-en-klaar maaltijden	fabrication de plats cuisinés
	slicen van vleeswaren	découpe de charcuteries
B 1056 H	bereiden van gehaktwaren	fabrication de haché et préparations de haché
E 1056	Versnijden en verpakken klein wild en lagomorfen	découpe et emballage petit gibier et lagomorphes

1.4. Certificering / Certification

IFS

2. Productgegevens / Données du produit**2.1. Productomschrijving / Description du produit**

Artikelnummer / N° Article	53101
Artikelomschrijving / Description article	APIRIO WINKELVERPAKKING 2x2,5KG DV APIRIO SACHET D'ETALAGE 2x2.5KG
EAN nr consumentenverpakking/ N° EAN emballage consument	
EAN nr omverpakking / N° EAN gros emballage	5412117531011
INTRASTATCODE	16023111

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Portie/portion	5,000 kg
Verpakt per/ emballé par	
Specifieke kenmerken	
Caractéristiques spécifique	



53101

APIRIO WINKELVERPAKKING 2x2,5KG DV
APIRIO SACHET D'ETALAGE 2x2.5KG**2.3. Bewaargegevens / Conservation**

Hoedanigheid / Condition	Bevroren
Bewaartemperatuur / Température de conservation	<= -18°C
Houdbaarheid / Durée de vie	Min. na productie/min. après production: 548 dagen / jours Min. bij aanlevering/min. au livraison: 365 Ondooid product nooit terug invriezen. Ne pas recongeler après décongélation.
Houdbaarheid geldig zolang voldaan wordt aan de voorschriften zoals vermeld op het etiket. La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées	

2.4. Verpakking / Emballage (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1935/2004)

Verpakkingswijze / Méthode d'emballage	
	Samenstelling / Lengte (mm) / Breedte (mm) / Hoogte (mm) / Tarra gewicht (g) Composition / Longueur (mm) / Largeur (mm) / Hauteur (mm) / Poids à vide (g)
Primaire verpakking / emballage	Zak transparant LDPE (70 µm) / Sachet transparente LDPE (70 µm) /
Secundaire verpakking / emballage	Omdoos wit 360x230x165mm (233 g) / Carton extérieur blanc 360x230x165mm (g) /

Palletisatie / Palettisation	Aantal per laag / quantité par niveau
Afmetingen pallet / Dimensions de la palette	Aantal lagen / nombre de niveaux

2.5. Bereidingsadvies / Conseils de préparation

Gebruik / Usage	Door en door verhitten tot in de kern vóór consumptie! Bien cuire avant consommation!
------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

2.6. Transport

Transport	Diepvries transport (Max. -18°C) - Transport congelé (Max. -18°C) -
------------------	---------------------------------------------------------------------

2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifiés)
(Conform verordening / Conforme au règlement EG 1829-1830/2011)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en). Dit op basis van leveranciers verklaring.

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

2.8. Metaaldetectie / détecteur de metal

De producten zijn niet metaal gedetecteerd.
Les produits ne sont pas soumis au détecteur de métal.

2.9. Ioniserende bestralingsinformatie / information irradiation ionisantes

De producten zijn niet bestraald en bevatten geen producten die bestraald zijn. Dit op basis van leveranciers verklaring.
Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

2.10. 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 »,



53101

APIRIO WINKELVERPAKKING 2x2,5KG DV
APIRIO SACHET D'ETALAGE 2x2.5KG**3. Ingrediënten / Ingrédients (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)**

kip (92%), geraffineerde oliën en vetten (high oleic zonnebloemolie, koolzaadolie, zonnebloemolie), rijstmeel, zout, specerijen, zetmeel, smaakversterker (E621), kruiden, plantaardige oliën, chilipeper

poulet (92%), huiles/grasses raffinées (huile de tournesol high oleic, huile de colza, huile de tournesol), farine, sel, épices, amidon, exhausteur de goût (E621), herbes, huiles végétales, piment

4. Allergenenlijst / Liste des allergènes (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

AARDNOTEN	-	ARACHIDE
EI	-	OEUF
GLUTEN	-	GLUTEN
LACTOSE	-	LACTOSE
LUPINE	-	LUPIN
MELK	-	LAIT
MOSTERD	-	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	-	CRUSTACES
NOTEN	-	FRUITS A COQUE
SELDERIJ	-	CELERI
SESAMZAAD	-	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	-	SOJA
VIS	-	POISSON
WEEKDIEREN	-	MOLLUSQUES
SULFIET	-	SULFITES
+ = aanwezig / represent	- = afwezig / absent	S = sporen / traces

**Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij en soja aanwezig zijn.
Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.**

±



53101

 APIRIO WINKELVERPAKKING 2x2,5KG DV
 APIRIO SACHET D'ETALAGE 2x2.5KG

5. Voedingswaarden / Valeur nutritives (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

Energie	228,00kcal - 952,00	kj
Vetten / Graisses	14,00 g	
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	3,70 g	
Koolhydraten / glucides	5,00 g	
Waarvan suikers /dont sucres	2,00 g	
Vezels / Fibres		
Eiwitten / Proteïnes	21,00 g	
Zout / Sel	1,60 g	

6. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes

Parameter	Norm af productie / Jour de production		Norm einde THT / Fin DLC
Vers versneden / découpe frais			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ⁵ kve/g	3x10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ³ kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve/g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Bereidingen / Préparations			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	5.10 ⁵ kve/g	5.10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 ² kve/g	5.10 ³ kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve /g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes / 25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	10 ⁷ kve/g
Warme bereidingen / Préparations chauds			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	5x10 ⁶ kve/g
Salmonella spp /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	10 ² /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁷ kve/g

7. Versie / Version

Documentnummer / N° document	20210326\ 0
Huidige versie / Version actuelle	1 - 15
Vorige versie / Version précédente	1 - 14
Datum creatie / Date de création	26 maart 2021
Auteur / Auteur	Daan Wyseur