

Technische Fiche

KONIJNENBOUTEN

225 / 275g – LP – DV



103
V3

Ingrediënten	Bouten van vers geslacht konijn. 100% konijn																																																																								
Origine	België en Nederland																																																																								
Specificaties	<p>Organoleptische kenmerken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frisse specifieke konijneigen roze kleur. - Frisse specifieke konijneigen vleesgeur. - Goed bevelesde bouten met een minimale hoeveelheid vet. - Afwezigheid van ernstige kneuzingen, grote bloeduitstortingen en grote botbreuken. - Minimale restanten mogelijk van konijneigen resten, andere dan van de bouten. - Afwezigheid van productvreemde bestanddelen. <p>Fysicochemische kenmerken van 100gr konijnenvlees zonder toegevoegd water (door dry slaughter slachtprocedure)</p> <table border="1"> <tr><td>Voedingswaarde</td><td>99 kcal</td></tr> <tr><td>Energetische waarde</td><td>414 kJ</td></tr> <tr><td>Eiwitten</td><td>21,0 g</td></tr> <tr><td>Vet</td><td>1,65 g</td></tr> <tr><td>- waarvan verzadigde vetzuren</td><td>0,56 g</td></tr> <tr><td>Cholesterol</td><td>58 mg</td></tr> <tr><td>Na</td><td>57,9 mg</td></tr> <tr><td>K</td><td>345 mg</td></tr> <tr><td>P</td><td>227 mg</td></tr> <tr><td>Ca</td><td>14 mg</td></tr> <tr><td>Fe</td><td>3,6 mg</td></tr> <tr><td>Mg</td><td>23 mg</td></tr> <tr><td>Droge stof</td><td>22,46 g</td></tr> <tr><td>Voedingsvezels</td><td>< 0,5 g</td></tr> <tr><td>Koolhydraten</td><td>< 0,3 g</td></tr> <tr><td>- waarvan suikers</td><td>< 0,3 g</td></tr> <tr><td>Zout</td><td>0,15 g</td></tr> </table> <p>Microbiologische kenmerken: richtwaarden</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kiem</th> <th>Norm: m</th> <th>Norm: M</th> <th>Einde THT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TKG (aeroob kiemgetal 30°C)</td> <td>100 000</td> <td>1 000 000</td> <td>10 000 000</td> </tr> <tr> <td>T enterobacteriaceae 37°C</td> <td>1 000</td> <td>10 000</td> <td>5 000 000</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Afwezig / 25g</td> <td>Afwezig / 25g</td> <td>Afwezig / 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Afwezig / 25g</td> <td>Afwezig / 25g</td> <td>100 / 25 g</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonas</td> <td>100 000</td> <td>1 000 000</td> <td>5 000 000</td> </tr> <tr> <td>T Staphylococcus aureus</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Melkzuurbacteriën</td> <td>1 000</td> <td>10 000</td> <td>5 000 000</td> </tr> </tbody> </table>			Voedingswaarde	99 kcal	Energetische waarde	414 kJ	Eiwitten	21,0 g	Vet	1,65 g	- waarvan verzadigde vetzuren	0,56 g	Cholesterol	58 mg	Na	57,9 mg	K	345 mg	P	227 mg	Ca	14 mg	Fe	3,6 mg	Mg	23 mg	Droge stof	22,46 g	Voedingsvezels	< 0,5 g	Koolhydraten	< 0,3 g	- waarvan suikers	< 0,3 g	Zout	0,15 g	Kiem	Norm: m	Norm: M	Einde THT	TKG (aeroob kiemgetal 30°C)	100 000	1 000 000	10 000 000	T enterobacteriaceae 37°C	1 000	10 000	5 000 000	E. coli	50	500	1 000	Salmonella spp	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	100 / 25 g	Pseudomonas	100 000	1 000 000	5 000 000	T Staphylococcus aureus	100	1 000	1 000	Melkzuurbacteriën	1 000	10 000	5 000 000
Voedingswaarde	99 kcal																																																																								
Energetische waarde	414 kJ																																																																								
Eiwitten	21,0 g																																																																								
Vet	1,65 g																																																																								
- waarvan verzadigde vetzuren	0,56 g																																																																								
Cholesterol	58 mg																																																																								
Na	57,9 mg																																																																								
K	345 mg																																																																								
P	227 mg																																																																								
Ca	14 mg																																																																								
Fe	3,6 mg																																																																								
Mg	23 mg																																																																								
Droge stof	22,46 g																																																																								
Voedingsvezels	< 0,5 g																																																																								
Koolhydraten	< 0,3 g																																																																								
- waarvan suikers	< 0,3 g																																																																								
Zout	0,15 g																																																																								
Kiem	Norm: m	Norm: M	Einde THT																																																																						
TKG (aeroob kiemgetal 30°C)	100 000	1 000 000	10 000 000																																																																						
T enterobacteriaceae 37°C	1 000	10 000	5 000 000																																																																						
E. coli	50	500	1 000																																																																						
Salmonella spp	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g																																																																						
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	100 / 25 g																																																																						
Pseudomonas	100 000	1 000 000	5 000 000																																																																						
T Staphylococcus aureus	100	1 000	1 000																																																																						
Melkzuurbacteriën	1 000	10 000	5 000 000																																																																						
Verpakking	± 20 bouten per kartonnen doos met folie tussen de lagen. Omsnoeringslint rond de kartonnen doos verzegeld met ons erkenningsnummer KL2204.																																																																								
Palet	Type:	EPAL (80 x 120cm)																																																																							
	Aantal kartons per laag:	8 kartons	= ca 40 kg																																																																						
	Aantal lagen:	15 lagen	= 120 kartons = ca 600 kg																																																																						

Houdbaarheid - Bewaarvoorschrift	Diepvriesproduct met houdbaarheid van 30 maanden bij productie bij een max. bewaartemperatuur van -18°C tot -20°C mits een intacte en originele verpakking. De koude ketting mag nooit onderbroken worden.																																																												
Etikettering	<ul style="list-style-type: none"> - Blanco etiket met rode band op elk karton met vermelding van alle wettelijke gegevens <table border="1" data-bbox="513 398 1407 667"> <tr> <td><i>Naam product</i></td> <td>Konijnenbouten / Cuisses de lapin Diepvries / Surgelé – Layerpack 225/275gr</td> </tr> <tr> <td><i>Datum</i></td> <td>Invriesdatum/Te gebruiken tot</td> </tr> <tr> <td><i>Gewicht</i></td> <td>5,000 kg FIX</td> </tr> <tr> <td><i>Traceerbaarheid</i></td> <td>Lotnummer</td> </tr> <tr> <td><i>Barcode</i></td> <td>(01)95425028401031(3103)gewicht(15)TGT(10)lot</td> </tr> <tr> <td><i>Bewaarvoorschriften</i></td> <td>Bewaren -18°C tot – 20°C.</td> </tr> <tr> <td><i>Erkenningsnummer</i></td> <td>Logo BE KL 2204 EG</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Etiket met erkenningsnummer op omsnoeringslint. - Etiket met rode band op zijkant van de omverpakking. - A4-label aan buitenkant van de pallet. 	<i>Naam product</i>	Konijnenbouten / Cuisses de lapin Diepvries / Surgelé – Layerpack 225/275gr	<i>Datum</i>	Invriesdatum/Te gebruiken tot	<i>Gewicht</i>	5,000 kg FIX	<i>Traceerbaarheid</i>	Lotnummer	<i>Barcode</i>	(01)95425028401031(3103)gewicht(15)TGT(10)lot	<i>Bewaarvoorschriften</i>	Bewaren -18°C tot – 20°C.	<i>Erkenningsnummer</i>	Logo BE KL 2204 EG																																														
<i>Naam product</i>	Konijnenbouten / Cuisses de lapin Diepvries / Surgelé – Layerpack 225/275gr																																																												
<i>Datum</i>	Invriesdatum/Te gebruiken tot																																																												
<i>Gewicht</i>	5,000 kg FIX																																																												
<i>Traceerbaarheid</i>	Lotnummer																																																												
<i>Barcode</i>	(01)95425028401031(3103)gewicht(15)TGT(10)lot																																																												
<i>Bewaarvoorschriften</i>	Bewaren -18°C tot – 20°C.																																																												
<i>Erkenningsnummer</i>	Logo BE KL 2204 EG																																																												
Transport	Uitsluitend met een voertuig of aanhangwagen met een goed uitgeruste en werkende koelinstallatie bij een constante omgevingstemperatuur van -18°C tot -20°C en in een intacte originele verpakking.																																																												
Wettelijke eisen i.v.m. voedselveiligheid	Het product voldoet aan de wettelijke vereisten voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Wetgeving ter zake : EG 852/2004, EG 853/2004, EG 2073/2005, KB13-07-2014, KB30-11-2015, KB14-11-2003, KB16-01-2006.																																																												
GMO & ionisatie	Conform EG 1829/2003 & 1830/2003. Dit product is volledig GMO vrij. Dit product werd niet doorstraald.																																																												
Verwacht gebruik	Bakken, braden, grillen, barbecue, koken, stoven, microgolfoven en garen op lage temperatuur. Dit is een rauw product en moet tot in de kern verhit worden alvorens te consumeren. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.																																																												
Allergenen	<p>volgens Europese verordening EU 1169/2011:</p> <table border="1" data-bbox="434 1299 1535 1872"> <thead> <tr> <th></th> <th>JA</th> <th>MOGELIJK</th> <th>NEE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gluten [1]</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Schaaldieren</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Ei</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Vis</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Aardnoten (pinda's)</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Soja</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Melk</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Noten [2]</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Selderij</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Mosterd</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Sesam</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10ml/l. uitgedrukt als SO₂.</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Lupine</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Weekdieren</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> </tbody> </table> <p>[1] Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut [2] Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten.</p>		JA	MOGELIJK	NEE	Gluten [1]			X	Schaaldieren			X	Ei			X	Vis			X	Aardnoten (pinda's)			X	Soja			X	Melk			X	Noten [2]			X	Selderij			X	Mosterd			X	Sesam			X	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10ml/l. uitgedrukt als SO ₂ .			X	Lupine			X	Weekdieren			X
	JA	MOGELIJK	NEE																																																										
Gluten [1]			X																																																										
Schaaldieren			X																																																										
Ei			X																																																										
Vis			X																																																										
Aardnoten (pinda's)			X																																																										
Soja			X																																																										
Melk			X																																																										
Noten [2]			X																																																										
Selderij			X																																																										
Mosterd			X																																																										
Sesam			X																																																										
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10ml/l. uitgedrukt als SO ₂ .			X																																																										
Lupine			X																																																										
Weekdieren			X																																																										

ALBA-lijst		JA	MOGELIJK	NEEN			JA	MOGELIJK	NEEN
		1	Gluten [1]			-	14	Weekdieren	
2	Schaaldieren			-	15	Lactose			-
3	Ei			-	16	Cacao			-
4	Vis			-	17	Glutamaat (E620 – E625)			-
5	Aardnoten (pinda's)			-	18	Kippenvlees			-
6	Soja			-	19	Koriander			-
7	Melk			-	20	Mais			-
8	Noten [2]			-	21	Peulvruchten			-
9	Selderij			-	22	Rundvlees			-
10	Mosterd			-	23	Varkensvlees			-
11	Sesam			-	24	Wortel			-
12	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂ .			-	25	Tarwe			-
13	Lupine			-	26	Gist			-

Verwachte gebruiker	<p>Geschikt voor elk type consument (YOPI's) :</p> <p>Young: Baby's en jonge kinderen) Old: Ouderen en derde leeftijd) Pregnant: Zwangere vrouwen) Immunodeficiëntie: Patiënten met een verminderde afweer ten gevolge van ziekte.</p> <p>Doordat konijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - slechts een beperkte hoeveelheid vet bevat dat bestaat uit ca 1/3 verzadigde vetzuren en ca 2/3 cholesterolvriendelijke onverzadigde vetzuren. - rijk is aan Omega-3 en Omega-6 vetzuren - rijk is aan goede eiwitten. - slechts 95 à 120 Kcal per 100g bevat.
---------------------	--

	 
--	---



info@vanassche.info



Konijnenbouten/Cuisses de Lapin/Rabbit Hind Legs
(Diepvries/Surgelé/Frozen) -LAYERPACK-225/275gr

103
PLU

Invriesdatum/Date de congelation/Freezing date: 23.11.2020
Ten minste houdbaar tot/À consommer jusqu'au/Best before: 11.05.2023

LOT: 20482 Bewaren bij / Tenir à: -18°C & -20°C Gewicht: **5,000kg**



(01) 95425028401031 (3103) 005000 (15) 230511 (10) 020482

Van Assche BV - PREMIUM RABBIT MEAT - Filliersdreef 38 - 9800 Deinze BE