

Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Tijdens een info-en opleidingsavond maakte de aanwezige controleur van het F.A.V.V. de opmerking dat er soms vastgesteld wordt dat in bereidingen op basis van gehakt vlees (vb gehakt varkens-rund, blinde vinken, hamburgers, chipolata,...) niet toegelaten toevoegsels gebruikt worden.

Welke zijn de toegelaten toevoegsels die mogen gebruikt worden in gehakt vlees?

Bij de bereidingen in de slagerij worden meestal kruidenmengelingen gebruikt. Deze kruidenmengelingen kunnen toevoegsels bevatten die enkel maar toegestaan zijn voor bepaalde bereidingen maar niet mogen gebruikt worden in gehakt vlees.

Zo mag een kruidenmengeling dat het toevoegsel **E 262 (Natriumacetaten)** bevat **wel gebruikt worden voor vleesproducten** maar **niet in gehakt vlees**, hoewel het al eens voorkomt dat de gebruiksaanwijzing dit wel voorziet of dienaangaande onduidelijk is en u dus kan misleiden.

Voor alle duidelijkheid vindt u hierna de **toevoegsels** (geen andere) die **mogen gebruikt worden in gehakt vlees** overeenkomstig KB van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

Deze zijn :

E 300 Ascorbinezuur	E 301 Natriumascorbaat
E 302 Calciumascorbaat	E 330 Citroenzuur
E 331 Natriumcitraten	E 332 Kaliumcitraten
E 333 Calciumcitraten	

Houd er rekening mee dat u de volledige verantwoordelijkheid draagt voor het product dat u aflevert en u dan ook moet nagaan of de kruidenmengeling die gebruikt wordt geen verboden toevoegsels bevat voor gehakt vlees.

Bij vaststelling van de aanwezigheid van een niet toegestaan toevoegsel zal het F.A.V.V. u verbaliseren en niet de leverancier of de producent.

Ook uw mening telt!
Surf eens naar ons
publiek forum op
www.bb-bb.be



Ster slager



De "Ster slagers" vereniging heeft dit jaar 5 kaarsjes mogen uitblazen.

Door onze dynamische inzet en snelle groei zijn de "Ster slagers" de meest besproken vereniging in gans Vlaanderen.

Indien U eens bij de "Ster slagers" vereniging wilt binnenkijken, nodigen wij U graag uit voor een volledige uitleg over de werking binnen onze "Ster slagers" vereniging.

deze infoavonden worden gehouden op woensdag 2 februari 2011 te Wijnegem op woensdag 9 februari 2011 te Nazareth

Uitgebreide gegevens volgen in de "Belgische Beenhouwerij" editie januari 2011

Maar eerst wenst ons "Ster team" jullie een super goede verkoop toe tijdens de Eindejaarsperiode en hopelijk zien wij elkaar op de bovenstaande infoavonden.

STER staat voor kwaliteit.

Kwaliteit herken je meteen
www.mooiewinkel.be



Innovatie in design
Kwaliteit in koeling
Betrouwbaarheid in service



BOSSUYT
WINKELINRICHTING

Noordlaan 21 • B-8520 Kuurne • T +32 (0)56 36 11 70 • F +32 (0)56 36 11 71 • info@bossuytwi.be