Productspecificatie

versie: 27 juli 2026

Livar Rib Roast (1)

Artikelnaam:	Rib Roast (1)
Merk*	Livar
Artikelnr.:	102160
EAN-Code CE:	8718469721146
EAN-Code HE:	8718469721146
Gewichtsindicatie:	1,80 kg

*Indien bij merk BLK V3 vermeld staat dan is dit product gecertificeerd voor het Beter Leven Keurmerk 3 sterren.

Omschrijving

Livar, het Limburgs Kloostervarken

De oorsprong van Livar, het Limburgse Kloostervarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livar varken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit en dat proef je. De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht. Al het Livar vers vlees en vleeswaren worden gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproducten van Livar vlees worden in eigen huis geproduceerd, of uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking and tracing gegarandeerd is.

Voor meer informatie kunt u terecht op: www.livar.nl

Artikelomschrijving

Geen omschrijving

Herkomst

Land van oorsprong:	Nederland

Ingrediënten

NL: Ingrediënten: Livar varkensvlees (100%).

DU: Zutaten:

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Allergenen

Allergeen	Aanwezig
glutenbevattende granen	Nee
schaaldieren	Nee
eieren	Nee
vis	Nee
aardnoten (pinda)	Nee
soja	Nee
melk (incl. lactose)	Nee
noten	Nee
selderij	Nee
mosterd	Nee
sesamzaad	Nee
sulfiet	Nee
lupine	Nee
weekdieren	Nee

Voedingswaarden (per 100g)

Voedingsstof	Waarde	Eenheid
Energie	776,0	kJ
Energie	186,0	kcal
Vetten	12,2	g
- waarvan verzadigd	4,7	g
Koolhydraten	0,0	g
- waarvan suikers	0,0	g
Eiwitten	19,1	g
Zout	0,2	g
Natrium	0,1	g

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
Ontvangst grossier	Gekoeld	4°C	11 dag(en)
Af productie	Gekoeld	4°C	14 dag(en)

Microbiologische normen

Kiemgetal	< 5.000.000 kve/g	Einde THT
Enterobacteriaceae	< 5.000 kve/g	Einde THT

Logistieke details

Consumentenheenheid

Artikelnaam	Livar Rib Roast (1)
Korte naam	Rib Roast (1)
EAN	8718469721146
Artikelnummer fabrikant	102160
Intrastat-code	02031913
EU-nummer producent	NL-661-EG

Afmetingen & gewicht

Verpakkingstype	68
Lengte	26,8cm
Breedte	26,8cm
Hoogte	4,8cm
Stuksartikel/gewichtsartikel	Gewichtsartikel
Netto inhoud (indicatie)	1,80kg
E-teken	Nee

Bewaring & verwerking

Vers/Bevroren (code)	Vers
Opmerking	

Authenticiteitsverklaring

De oorsprong van het Limburgse Livarvarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livarvarken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit. Dat proef je!

De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht (zie onze website). Al het Livar verse vlees en vleeswaren wordt gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproductie van dit vlees wordt uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking en tracing gegarandeerd is.

Producent gegevens (laatste bewerking)

Livar BV
Röntgenweg 19
6101 XD Echt (NL)
Tel: +31 (88) 548 27 83

EU-nr: NL-661-EU
E-mail: info@livar.nl

Kwaliteitsborging

Productie in een door de NVWA erkende vestiging. Het kwaliteitssysteem is gecertificeerd volgens FSSC22000
De aankoop, transport, behandeling, verwerking en de verpakking gebeuren conform de meest recente Europese richtlijnen en Nederlandse wetgeving.

Deze productspecificatie is naar beste vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op de datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.