

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

be food.

TF/FT: Kalkoennotjes met veenbessensaus 2,5 Kg

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Kalkoennotjes met veenbessensaus Noix de dinde avec sauce aux airelles
Wettelijke benaming Nom légal	Kalkoenvlees in saus op basis van veenbessen Viande de dinde dans sauce à base d'airelles
Productbeschrijving Description du produit	Gebakken notjes van kalkoenfilet in fijne wildsaus verrijkt met sinaasappelsap, porto, perensiroop en veenbessen. Des noix de filets de dinde cuits, dans une sauce de gibier culinaire, enrichie de jus d'orange, porto, sirop de poires et d'airelles.
Merk / Marque	COOKKING
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	701637
Intrastatcode Code intrastat	16023180
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	B 1093
EAN CU	5414268021359
EAN TU	05414268021359

Vegetarisch / Végétarien	JA (OUI) / NEE (NON)
Vegan	JA (OUI) / NEE (NON)
Nutriscore	C

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: kalkoenmedaillon 40% (kalkoenvlees 98%, zetmeel, zout, gebrande suiker, koolzaadolie, specerij, geleermiddel: E407a, dextrose), veenbessen 22%, water, suiker, sinaasappelsap 7%, rode wijn, Luikse siroop 3% (geconcentreerd sap uit fruit, suiker, voedingszuur: E330), kandijstroop, gemodificeerd zetmeel, geconcentreerde rund- en wildbouillon (water, rundbot, rundvleesextract, wild), porto, sjalot, groentenextracten (SELDERIJ), rundsextract, maltodextrine, aroma, dextrose, zout, rodewijnextract, kruiden- en specerijenextract, raapzaadolie, rijstzetmeel, lookextract, gekarameliseerde suiker, look, natuurlijk aroma, peper, kaneel, kleurstof: E150c, emulgator: E322. Kan sporen bevatten van gluten, ei, melk, mosterd, soja, sesam, vis, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: médaillon de dinde 40% (viande de dinde 98%, amidon, sel, sucre torréfié, huile de colza, épice, gélifiant: E407a, dextrose), airelles 22%, eau, sucre, jus d'orange 7%, vin rouge, sirop de Liège 3% (jus de fruits concentré, sucre, acidifiant: E330), sirop de candi, amidon modifié, bouillon concentré de boeuf et gibier (eau, boeuf, extrait de boeuf, gibier), porto, échalote, extraits de légumes (CELERI), extrait de boeuf, maltodextrine, arôme, dextrose, sel, extrait de vin rouge, extrait d'herbes et d'épices, huile de navette, amidon de riz, extrait d'ail, sucre caramélisé, ail, arôme naturel, poivre, cannelle, colorant: E150c, émulsifiant: E322. Peut contenir des traces de gluten, oeuf, lait, moutarde, soja, sésame, poisson, crustacés et mollusques.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

be food.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	478 kJ
Energie (Kcal)	114 kcal
Vetten Matières grasses	0.8g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	0.1g
Koolhydraten Glucides	17.1g
Waarvan suiker Dont sucres	14.0g
Vezels Fibres	0.7g
Eiwitten Protéines	9.5g
Zout Sel	0.95g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	Te bewaren tussen 0°C en +4°C. A conserver entre 0°C et +4°C.
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	26 dagen / jours
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	JA (OUI) / NEE (NON)
Gepasteuriseerd Pasteurisé	JA (OUI) / NEE (NON)

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: prêt à l'emploi:	JA (OUI) / NEE (NON)
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	Plastiek doorprikken, 20 min. microgolfoven op 750 watt. Perforer le sachet de plastique, 20 min. au four à micro-ondes à 750 watt.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

be food.

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Bruin, rood Brun, rouge
	Textuur Texture	Mals vlees in viskeuze saus met veenbessen. Viande tendre dans sauce visqueuse aux airelles.

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	2,5 Kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Schaal + folie Barquette + film
	Materiaal Matériel	PP
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	Schaal : 308x239x50
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	Schaal: 64,0

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	+
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs	-	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	-
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	-	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	-	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	-

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

Parameter	Target	Tolerance	Limit (shelf life)
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^1	3×10^2	3×10^2
Enterobacteriaceae	<10	<50	Not applicable
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g		

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :

Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

Datum:	01/09/2023
Versie:	3

be food.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be