

Artikel **130** **OVENGEBAKKEN KIP 110-120G 1X20ST**  
Artikelnummer **42479**

pagina **1 / 4**  
datum **23/12/25**

## 1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd  
gegrild, gekookt in verpakking  
Natuurlijke vorm  
Gekoeld  
Intrastatn° 16023219

Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.  
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

## 2. Ingrediëntendeclaratie

Kippenvlees 86%, water, kalkoenvlees 5%, zout, glucosestroop, dextrose, specerijen, aroma, MELKeiwit, voedingsvezels, zetmeel (erwt), stabilisatoren E407, E451, antioxidant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, selderij en mosterd.

## 3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

### Nutritionele samenstelling

|                                     | Waarde / 100 g | Tolerantie                                                                        |
|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Gemiddelde energetische waarde kJ   | 529 kJ         | -                                                                                 |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 126 kcal       | -                                                                                 |
| Vetten                              | 5,0 g          | < 10g per 100g: $\pm 1,5g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$ |
| waarvan verzadigde vetzuren         | 1,7 g          | < 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$                         |
| waarvan mono- onverzadigde vetzuren | 2,4 g          | < 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$                         |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren  | 0,9 g          | < 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$                         |
| Koolhydraten                        | 0,5 g          | < 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$   |
| waarvan suikers                     | 0,2 g          | < 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$   |
| waarvan zetmeel                     | 0,3 g          | -                                                                                 |
| Voedingsvezels                      | 1,5 g          | < 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$   |
| Eiwitten                            | 19 g           | < 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$   |
| Zout (natrium x 2,5)                | 1,3 g          | < 1,25g per 100g: $\pm 0,375g$ / $\geq 1,25g$ per 100g $\pm 20\%$                 |

### Fysico-chemische kenmerken

|             | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium     | 0,50 g         |
| Zout (NaCl) | 1,2 g          |
| Vocht       | 72 g           |

## 4. Microbiologische eigenschappen

|                               | m (Doel) | M (Tolerantie) | THT     |       |
|-------------------------------|----------|----------------|---------|-------|
| Totaal aëroob kiemgetal (30°) | 100      | 1.000          | 10.000  | kve/g |
| Melkzuurbacteriën             | -        | -              | -       | kve/g |
| Gisten                        | -        | -              | -       | kve/g |
| Schimmels                     | -        | -              | -       | kve/g |
| Enterobacteriaceae            | 10       | 10             | 10      | kve/g |
| Escherichia coli              | 10       | 10             | 10      | kve/g |
| Staphylococcus aureus         | 10       | 10             | 10      | kve/g |
| Salmonella spp.               | abs/25g  | abs/25g        | abs/25g |       |
| Listeria monocytogenes        | abs/25g  | abs/25g        | abs/25g |       |
| Campylobacter spp.            | -        | -              | -       |       |
| Sulfiet reducerende anaëroben | 100      | 1.000          | 1.000   | kve/g |

## 5. Bewaarcondities

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Bewaartemperatuur                  | 0°C/+4°C     |
| Transporttemperatuur               | 0°C/max +4°C |
| Minimale houdbaarheid bij levering | 35 dagen     |

## 6. Bereidingsadvies

### Gekoeld:

Au bain marie: +/- 30 min. bij 90 °C (in verpakking)

Oven: +/- 15 à 20 min. bij 180 °C (uit verpakking)

Microgolfoven: +/- 1,5 min. bij 800 Watt per stuk (uit verp.)

Koud of warm te gebruiken als maaltijdcomponent

## 7. Afmeting product

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Portie                     |           |
| Lengte                     | 0 mm      |
| Breedte                    | 0 mm      |
| Hoogte                     | 0 mm      |
| Gewicht (excl. verpakking) | ± 0,11 kg |

## 8. Verpakking

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Verpakkingswijze | Vacuüm verpakt |
|------------------|----------------|

### Primaire verpakking

|                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| Type verpakking                       | Kookfilm - kookdarm |
| Tarra gewicht                         | 32 g                |
| Lengte                                | 380 mm              |
| Breedte                               | 230 mm              |
| Hoogte                                | 55 mm               |
| Aantal stuks per primaire verpakking  | 20                  |
| Netto gewicht per primaire verpakking | ± 2.200 g           |
| Vast / Variabel gewicht               | Variabel gewicht    |

### Omverpakking

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Type verpakking                 | Krat       |
| Gewicht                         | 2.390 g    |
| Lengte                          | 600 mm     |
| Breedte                         | 400 mm     |
| Hoogte                          | 325 mm     |
| Aantal per karton / krat        | 8          |
| Netto gewicht per karton / krat | ± 17.600 g |
| Bruto gewicht per karton / krat | ± 20.246 g |

## 9. Palletisatie

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Omschrijving                          | PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m |
| Aantal kartonnen / kratten per laag   | 4                        |
| Aantal lagen per pallet               | 6                        |
| Aantal extra kartonnen / kratten      | 0                        |
| Aantal kartonnen / kratten per pallet | 24                       |
| Lengte pallet                         | 1.200 mm                 |
| Breedte pallet                        | 800 mm                   |
| Hoogte pallet                         | 2.100 mm                 |
| Netto gewicht pallet                  | ± 422,4 kg               |
| Bruto gewicht pallet                  | ± 508 kg                 |

## 10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

## 11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

## 12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

## 13. Allergenen en voedingsintoleranties

| Allergenen   | Aanwezig |
|--------------|----------|
| Gluten       | NEE      |
| Schaaldieren | NEE      |
| Eieren       | NEE      |
| Vis          | NEE      |
| Aardnoten    | NEE      |
| Soja         | NEE      |
| Melk         | JA       |
| Noten        | NEE      |
| Selderij     | NEE      |
| Mosterd      | NEE      |
| Sesam        | NEE      |
| Sulfiet      | NEE      |
| Lupine       | NEE      |
| Weekdieren   | NEE      |

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

### LEDA

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Gluten                   | NEE |
| Tarwe                    | NEE |
| Rogge                    | NEE |
| Gerst                    | NEE |
| Schaal- en schelpdieren  | NEE |
| Ei                       | NEE |
| Vis                      | NEE |
| Pinda                    | NEE |
| Pindaolie                | NEE |
| Soja-eiwit               | NEE |
| Soja-lecithine           | NEE |
| Melkeiwit                | JA  |
| Lactose                  | JA  |
| Noten                    | NEE |
| Notenolie                | NEE |
| Selderij                 | NEE |
| Mosterd                  | NEE |
| Sesam                    | NEE |
| Sesamolie                | NEE |
| Sulfiet                  | NEE |
| Lupine                   | NEE |
| Weekdieren               | NEE |
| Cacao                    | NEE |
| Glutaminaat              | NEE |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | JA  |
| Koriander                | NEE |
| Maïs                     | NEE |
| Peulvruchten             | JA  |
| Rundvlees                | NEE |
| Varkensvlees             | NEE |
| Wortel                   | NEE |
| Gist                     | NEE |

**14. Foto**

