

Artikel **97821** **GEG. KALKOENVLEESBROODJE 110-120G**
Artikelnummer **40479**

pagina **1 / 4**
datum **12/03/24**

1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Cilindervorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 70%, kippenvlees 20%, paneermeel (bloem (TARWE)), zout, Ei-eiwit, dextrose, specerijen, voedingsvezels (erwt), zetmeel (erwt), stabilisator E451, plantaardig eiwit (SOJA), antioxidanten (E301, extracten van rozemarijn), gehydriseerd plantaardig eiwit (koolzaad, mais). Kan sporen bevatten van gerst, melk, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g		Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	884	kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	212	kcal	-
Vetten	14	g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	4,8	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	6,0	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	3,2	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	1,5	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	1,5	g	-
Voedingsvezels	0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	20	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,3	g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,53 g
Zout (NaCl)	1,2 g
Vocht	63 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	42 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Combisteamer voorverwarmen
 Bak de gehaktbroodjes op 145 °C.
 Verhitten tot minimaal 70 °C in de kern
 Heteluchtoven voorverwarmen
 Heteluchtoven: +/- 15 min. bij 175 °C

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	0 mm
Breedte	0 mm
Hoogte	0 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0 kg

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm - kookdarm
Tarra gewicht	32 g
Lengte	380 mm
Breedte	230 mm
Hoogte	30 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	16
Netto gewicht per primaire verpakking	± 1.920 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	10
Netto gewicht per karton / krat	± 19.200 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 21.910 g

9. Palletisatie

Omschrijving	-
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	± 460,8 kg
Bruto gewicht pallet	± 548 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	JA
Schaaldieren	NEE
Eieren	JA
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	JA
Melk	NEE
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	JA
Tarwe	JA
Rogge	NEE
Gerst	NEE
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	JA
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	JA
Soja-lecithine	JA
Melkeiwit	NEE
Lactose	NEE
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	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	JA
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

14. Foto



Article **97821** **PAIN DE VIANDE DE DINDE CUIT 110-120G**
Numéro d'article **40479**

page **1 / 4**
date **13/03/24**

1. Description du produit

Viande de volailles, marinée
Grillé, cuit dans son emballage
Forme cylindre
Réfrigéré
Intrastatn° 16023119

2. Ingrédients

Viande de dinde 70%, viande de poulet 20%, chapelure (farine (BLÉ)), sel, blanc d'OEUF, dextrose, épices, fibres alimentaires (pois), amidon (pois), stabilisant E451, protéine végétale (SOJA), antioxydants (E301, extraits de romarin), protéine végétale hydrolysée (colza, maïs). Peut contenir traces d'orge, lait, céleri et moutarde.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	884 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	212 kcal	-
Matières grasses	14 g	< 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont acides gras saturés	4,8 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras mono-insaturés	6,0 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras polyinsaturés	3,2 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
Glucides	1,5 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont sucres	0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont amidon	1,5 g	-
Fibres alimentaires	0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Protéines	20 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Sel (sodium x 2,5)	1,3 g	< 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20%

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,53 g
Sel (NaCl)	1,2 g
Humidité	63 g

4. Microbiologie:

	m (But)	M (Tolérance)	DLC	
Flore totale aérobie (30°C)	100	1.000	10.000	kve/g
Bactérie lactique	-	-	-	kve/g
Levures	-	-	-	kve/g
Moisissures	-	-	-	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.	-	-	-	
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1.000	1.000	kve/g

5. Conditions de conservation

Température à conserver	0°C/+4°C
Température à transporter	0°C/max +4°C
Durée de conservation minimale lors de la livraison	42 jours

6. Conseils de préparation

Frais:

Préchauffez four mixte
 Cuire les pains de viande à 145 °C.
 Echauffez jusqu'à 70 °C min. à la coeur
 Préchauffez four à air chaud
 Four à air chaud: +/- 15 min. à 175 °C

7. Taille du produit

Portion		
Longueur	0	mm
Largeur	0	mm
Hauteur	0	mm
Poids (excl. emballage)	0	kg

8. Emballage

Mode d'emballage	Emballage - sous - vide
------------------	-------------------------

Emballage primaire

Type d'emballage	Film et boyau à cuire
Poids tare	32 g
Longueur	380 mm
Largeur	230 mm
Hauteur	30 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	16
Poids net par emballage primaire	± 1.920 g
Poids fixe / variable	Poids variable

Suremballage

Type d'emballage	Bac
Poids	2.390 g
Longueur	600 mm
Largeur	400 mm
Hauteur	325 mm
Nombre par carton / bac	10
Poids net par carton / bac	± 19.200 g
Poids brut par carton / bac	± 21.910 g

9. Palettisation

Description	-
Nombre de cartons / bacs par couche	4
Nombre de couches par palette	6
Nombre de cartons/bacs supplémentaire	0
Nombre de cartons / bacs par palette	24
Longueur palette	1.200 mm
Largeur palette	800 mm
Hauteur palette	2.100 mm
Poids net palette	± 460,8 kg
Poids brut palette	± 548 kg

10. Emballage

Conforme aux Règlements CE 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

11. OGM

Le produit ne contient pas d'OGM et est conforme le règlement européen 1829/2003, 1830/2003 concernant OGM. Par conséquent, aucune mention supplémentaire n'est nécessaire.

12. Rayonnement ionisant

Le produit ne contient pas d'ingrédients et n'a pas été traité avec rayonnements ionisants.

13. Allergènes

Allergènes	Présence
Gluten	OUI
Fruits de mer	NON
Oeufs	OUI
Poisson	NON
Arachides	NON
Soja	OUI
Lait	NON
Fruits à coques	NON
Céleri	NON
Moutarde	NON
Graines de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

LEDA

Gluten	OUI
Blé	OUI
Seigle	NON
Orge	NON
Fruits de mer et crustacés	NON
Oeufs	OUI
Poisson	NON
Pinda	NON
Huile d'arachides	NON
Protéine de soja	OUI
Soja-lecithine	OUI
Protéine de laitière	NON
Lactose	NON
Fruits à coques	NON
Huile de noix	NON
Céleri	NON
Moutarde	NON
Graines de sésame	NON
Huile de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON
Cacao	NON
Glutamates	NON
Poulet-Dinde	OUI
Coriandre	OUI
Maïs	OUI
Légumineuses	OUI
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	OUI

14. Photos

