

Artikel **143** **KALKOENFILETGEBRAAD ROYAL CA.1,5KG**
Artikelnummer **42497**

pagina **1 / 4**
datum **11/08/21**

1. Productomschrijving

Kalkoenfilet, gemarineerd
gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenfilet 94%, zout, aroma, glucosestroop, dextrose, MELKeiwit, gelatine (rund), stabilisator E451. 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 | 539 kJ | - |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 128 kcal | - |
| Vetten | 4,0 g | < 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 1,3 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan mono- onverzadigde vetzuren | 1,4 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren | 1,3 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| Koolhydraten | 1,0 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan suikers | 0,8 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan zetmeel | 0,7 g | - |
| Voedingsvezels | 0 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Eiwitten | 22 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Zout (natrium x 2,5) | 1,2 g | < 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20% |

Fysico-chemische kenmerken

| | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium | 0,48 g |
| pH | 6,3 pH |
| Zout (NaCl) | 1,5 g |
| Vocht | 71 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 tot +4°C |
| Transporttemperatuur | 0°C tot max +4°C |
| Minimale houdbaarheid bij levering | 42 dagen |

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Combisteamer: 160 °C, 10% vocht, 50 min.

Oven voorverwarmen bij 160 °C

Oven: 12 à 14 min.

7. Afmeting product

| | |
|----------------------------|----------|
| Portie | |
| Lengte | 0 mm |
| Breedte | 0 mm |
| Hoogte | 0 mm |
| Gewicht (excl. verpakking) | ± 1,5 kg |

8. Verpakking

| | |
|------------------|----------------|
| Verpakkingswijze | Vacuum verpakt |
|------------------|----------------|

Primaire verpakking

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Type verpakking | Kookfilm - kookdarm |
| Tarra gewicht | 32 g |
| Lengte | 300 mm |
| Breedte | 155 mm |
| Hoogte | 70 mm |
| Aantal stuks per primaire verpakking | 1 |
| Netto gewicht per primaire verpakking | ± 1.500 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 | ± 12.000 g |
| Bruto gewicht per karton / krat | ± 14.646 g |

9. Palletisatie

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Omschrijving | Euro Houten Pallet 0,8 m x 1,2 m |
| 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 | ± 288 kg |
| Bruto gewicht pallet | ± 374 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 | JA |
| Peulvruchten | NEE |
| Rundvlees | JA |
| Varkensvlees | NEE |
| Wortel | NEE |
| Gist | NEE |

14. Foto

