

Nom Producteur	Volys Star n.v.
Adresse	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGIE
Tél	+32 (0)51 33 50 20
Fax	+32 (0)51 31 37 28
E-mail	info@volysstar.be
Numéros d'agrément	B 529 , B 529-H , E 1060

Numéro d'article	41127	99721
Nom d'article	PAVE DE DINDE AUX HERBES 120-130G 1X10PC	

1. Description du produit

Viande de cuisse de dinde, marinée
Grillé, cuit dans son emballage
Forme naturelle - réfrigérée
Intrastatn° 1602 31 19

2. Ingrédients

Viande de cuisses de dinde 94%, herbes 1,2%, sel, sirop de glucose, dextrose, épices, arôme, fibres alimentaires, amidon (pois), stabilisant E407, E450, E451, antioxydant (E301, extrait de romarin), conservateur E250.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

	g / 100 g	But	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJoule	kJ	514	
Valeur énergétique moyenne en kcal	kcal	122	
Matières grasses	g	4	0,5
dont acides gras saturés	g	1,3	
dont acides gras mono-insaturés	g	1,2	
dont acides gras polyinsaturés	g	1,4	
Glucides	g	0,5	0,3
dont sucres	g	0	
dont amidon	g	0,5	
Fibres alimentaires	g	0	
Protéines	g	21	2
Sel (sodium x 2,5)	g	1,3	
Sodium	g	0,53	
Sel (NaCl)	g	1,1	0,2
Humidité	g	72	2

4. Microbiologie

	UOM	m (But)	M (Tolérance)	DLC
Flore totale aérobie (30°C)	ufc/g	100	1.000	10.000
Bactérie lactique	ufc/g	-	-	-
Levures	ufc/g	-	-	-
Moisissures	ufc/g	-	-	-
Enterobacteriaceae	ufc/g	10	10	10
Escherichia coli	ufc/g	10	10	10
Staphylococcus aureus	ufc/g	10	10	10
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Listeria		abs/25g	abs/25g	abs/25g

monocytogenes				
Anaérobies sulfito-réducteurs	ufc/g	100	1.000	1.000

5. Conditions de conservation

Température à conserver	0 °C tot + 4 °C
Température à transporter	0 °C tot max. + 4 °C
Durée de conservation (minimale lors de la livraison – jours)	42
Durée de conservation (ex-production - jours)	

Viande reconstituée.

6. Conseils de préparation

Au bain marie: ± 30 min. à 90 °C (dans son emballage)
Four: ± 15 à 20 min. à 180 °C (déballé)
Four micro-ondes: ± 4 min. à 800 Watt (2 morceaux déballés)
Servir froid ou chaud comme composant de repas

7. Dimension du produit

Portion

	Valeur	
Longueur		mm
Largeur		mm
Hauteur		mm
Poids (excl. emballage)	0,125	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		mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	10	
Poids net par emballage primaire	1250	g
Poids fixe / variable	Poids variable	

Suremballage

Type d'emballage	Bac	
Poids	2390	g
Longueur	600	mm
Largeur	400	mm
Hauteur	325	mm
Nombre par carton / bac	8	

Poids net par carton / bac	10000	g
-----------------------------------	-------	---

9. Palettisation

Description	Palette Euro 0,8 m x 1,2 m	
Nombre de cartons / bacs par couche	4	
Nombre de couches par palette	6	
Nombre de cartons / bacs par palette	24	
Longueur de la palette	1200	mm
Largeur de la palette	800	mm
Hauteur de la palette	2100	mm
Poids net palette	240	kg

10. Emballage

Conforme au Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

11. OGM

Le produit ne contient pas de OGM et est conforme le règlement européen 1829/2003, 1830/2003 concernant OGM.

12. Rayonnement ionisant

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

13. Allergènes

	Présence	Contamination croisée
Gluten	NO	YES
Fruits de mer	NO	NO
Oeufs	NO	YES
Poisson	NO	NO
Arachides	NO	NO
Soja	NO	YES
Lait	NO	YES
Fruits à coques	NO	NO
Céleri	NO	YES
Moutarde	NO	YES
Graines de sésame	NO	NO
Sulfite	NO	NO
Lupine	NO	NO
Mollusques	NO	NO

ALBA

	Présence
Protéine laitière	NO
Lactose	NO
Oeufs	NO
Protéine de soja	NO
Soja-lecithine	NO
Gluten	NO
Blé	NO
Seigle	NO
Boeuf et dérivés	NO
Porc et dérivés	NO
Poulet-Dindonneau	YES
Poisson	NO

Lendelede

21/03/2019

Fruits de mer et crustacés	NO
Maïs	YES
Cacao	NO
Légumineuses	YES
Fruits à coques	NO
Huile de noix	NO
Pinda	NO
Huile d'arachides	NO
Graines de sésame	NO
Huile de sésame	NO
Glutamates	NO
Sulfite	NO
Coriandre	NO
Céleri	NO
Carotte	NO
Lupine	NO
Moutarde	NO

14. Photos





Naam Producent	Volys Star n.v.
Adres	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGIE
Tel	+32 (0)51 33 50 20
Fax	+32 (0)51 31 37 28
E-mail	info@volysstar.be
Erkenningsnr's	B 529 , B 529-H , E 1060

Artikelnummer	41127	99721
Artikelnaam	KALKOENNOOTJE 120-130G 1X10ST	

1. Productomschrijving

Kalkoendijenvlees, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm - Gekoeld
Intrastatn° 1602 31 19

2. Ingrediënten

Kalkoendijvlees 94%, kruiden 1,2%, zout, glucosestroop, dextrose, specerijen, aroma, voedingsvezels, zetmeel (erwt), stabilisator E407, E450, E451, antioxidant (E301, rozemarijnextract), conserveermiddel E250.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie 1
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	514	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	122	
Vetten	g	4	0,5
waarvan verzadigd	g	1,3	
waarvan mono-onverzadigd	g	1,2	
waarvan poly-onverzadigd	g	1,4	
Koolhydraten	g	0,5	0,3
waarvan suikers	g	0	
waarvan zetmeel	g	0,5	
Voedingsvezels	g	0	
Eiwitten	g	21	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,3	
Natrium	g	0,53	
Zout (NaCl)	g	1,1	0,2
Vocht	g	72	2

4. Microbiologische eigenschappen

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

monocytogenes				
Sulfiet reducerende anaëroben	kve/g	100	1.000	1.000

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	0 °C tot + 4 °C
Transporttemperatuur	0 °C tot max. + 4 °C
Houdbaarheid (minimaal bij levering / af fabriek - dagen)	42
Houdbaarheid (af productie - dagen)	

Samengesteld uit stukjes vlees.

6. Bereidingsadvies

Au bain marie: ± 30 min. bij 90 °C (in verpakking)
Oven: ± 15 à 20 min. bij 180 °C (uit verpakking)
Microgolfoven: ± 4 min. bij 800 Watt (2 stuks - uit verp.)
Koud of warm te gebruiken als maaltijdcomponent

7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
Lengte		mm
Breedte		mm
Hoogte		mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,125	Kg

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm / - darm	
Tarra gewicht	32	g
Lengte	380	mm
Breedte	230	mm
Hoogte		mm
Aantal stuks per primaire verpakking	10	
Netto gewicht per primaire verpakking	1250	g
Vast / Variabel gewicht	Variabel gewicht	

Omverpakking

Type verpakking	Krat	
Gewicht	2390	g
Lengte	600	mm
Breedte	400	mm
Hoogte	325	mm
Aantal per karton / krat	8	

Netto gewicht per karton / krat	10000	g
--	-------	---

9. Palettisatie

Omschrijving	PAL_ EURO 0,8mx1,2m	
Aantal kartons / kratten per laag	4	
Aantal lagen per pallet	6	
Aantal kartons / kratten per pallet	24	
Lengte pallet	1200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	2100	mm
Netto gewicht pallet	240	kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordening 1935/2004 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

	Aanwezig	Kruisbesmetting
Gluten	NO	YES
Schaaldieren	NO	NO
Eieren	NO	YES
Vis	NO	NO
Aardnoten	NO	NO
Soja	NO	YES
Melk	NO	YES
Noten	NO	NO
Selderij	NO	YES
Mosterd	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

ALBA

	Aanwezig
Melkeiwit	NO
Lactose	NO
Ei	NO
Soja-eiwit	NO
Soja-lecithine	NO
Gluten	NO
Tarwe	NO
Rogge	NO
Rundvlees	NO
Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoenvlees	YES

Lendelede

21/03/2019

Vis	NO
Schaal- en schelpdieren	NO
Maïs	YES
Cacao	NO
Peulvruchten	YES
Noten	NO
Notenolie	NO
Pinda	NO
Pindaolie	NO
Sesam	NO
Sesamolie	NO
Glutaminaat	NO
Sulfiet	NO
Koriander	NO
Selderij	NO
Wortel	NO
Lupine	NO
Mosterd	NO

14. Foto's

