

Artikel **158** **PEPERGEBRAAD**
Artikelnummer **42475**

pagina **1 / 4**
datum **09/10/25**

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, gemarineerd
met peper, gekookt, gebakken
Ovale vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 87%, zout, peper 1%, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), glucosestroop, stabilisatoren E407, E451, dextrose, plantaardig eiwit (SOJA), antioxidanten (E301, rozemarijn extract), suiker, specerijen (peper, kruidnagel), conserveermiddel E250. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, melk, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g		Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	508	kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	121	kcal	-
Vetten	5,0	g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	1,6	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	1,7	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	1,7	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	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	1,0	g	-
Voedingsvezels	0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	18	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	2,1	g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,84 g
pH	6,3 pH
Zout (NaCl)	1,9 g
Vocht	73 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:
Als broodbeleg

7. Afmeting product

Stuk	
Lengte	300 mm
Breedte	105 mm
Hoogte	65 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 1,9 kg

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

Type verpakking	Krimpzak
Tarra gewicht	18 g
Lengte	300 mm
Breedte	105 mm
Hoogte	65 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1
Netto gewicht per primaire verpakking	± 1.900 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	14
Netto gewicht per karton / krat	± 26.600 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 29.242 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	± 638,4 kg
Bruto gewicht pallet	± 724 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

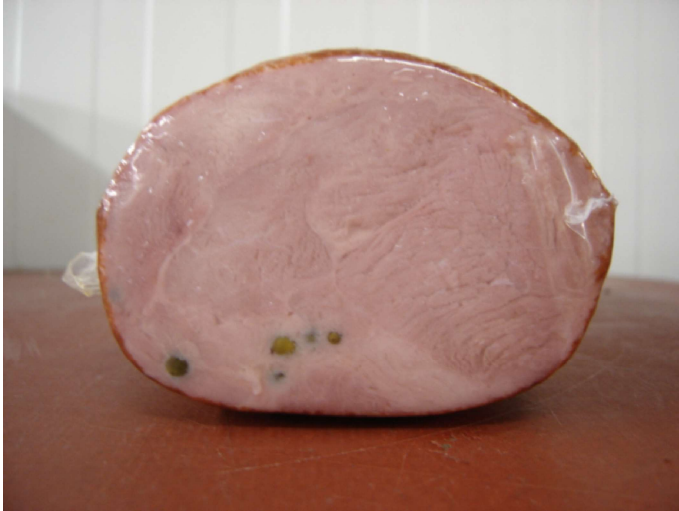
Allergenen	Aanwezig
Gluten	NEE
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	JA
Melk	NEE
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

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	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-Kalkoen vlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	NEE
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto



Article **158** **ROTI AU POIVRE**
Numéro d'article **42475**

page **1 / 4**
date **09/10/25**

1. Description du produit

Viande de dinde, mariné
aux poivres, cuit, rôti
Forme ovale
Réfrigéré
Intrastatn° 16023119

2. Ingrédients

Viande de dinde 87%, sel, poivre 1%, huiles végétales (tournesol, colza), sirop de glucose, stabilisants E407, E451, dextrose, protéine végétale (SOJA), antioxydants (E301, extrait de romarin), sucre, épices (poivre, clous de girofle), conservateur E250. Peut contenir traces de blé, orge, oeufs, lait, céleri et moutarde. Traité en salaison.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	508 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	121 kcal	-
Matières grasses	5,0 g	< 10g par 100g: $\pm 1,5g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont acides gras saturés	1,6 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras mono-insaturés	1,7 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras polyinsaturés	1,7 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
Glucides	1,0 g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont sucres	0 g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont amidon	1,0 g	-
Fibres alimentaires	0 g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
Protéines	18 g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
Sel (sodium x 2,5)	2,1 g	< 1,25g par 100g: $\pm 0,375g$ / $\geq 1,25g$ par 100g $\pm 20\%$

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,84 g
pH	6,3 pH
Sel (NaCl)	1,9 g
Humidité	73 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:

Comme charcuterie

7. Taille du produit

Pièce	
Longueur	300 mm
Largeur	105 mm
Hauteur	65 mm
Poids (excl. emballage)	± 1,9 kg

8. Emballage

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

Emballage primaire

Type d'emballage	Sac rétractable
Poids tare	18 g
Longueur	300 mm
Largeur	105 mm
Hauteur	65 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	1
Poids net par emballage primaire	± 1.900 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	14
Poids net par carton / bac	± 26.600 g
Poids brut par carton / bac	± 29.242 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	± 638,4 kg
Poids brut palette	± 724 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	NON
Fruits de mer	NON
Oeufs	NON
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	NON
Blé	NON
Seigle	NON
Orge	NON
Fruits de mer et crustacés	NON
Oeufs	NON
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	NON
Maïs	NON
Légumineuses	NON
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	NON

14. Photos

