

Artikel **132** **PAVE MIGNON 150 - 160 G 1X10ST**  
Artikelnummer **45950**

pagina **1 / 4**  
datum **08/07/22**

## 1. Productomschrijving

Kalkoendijenvlees, gemarineerd  
gegrild, gekookt in verpakking  
Natuurlijke vorm  
Gekoeld  
Intrastatn° 16023119

Samengesteld uit stukjes vlees.

## 2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoendijenvlees 96%, zout, glucosestroop, dextrose, stabilisatoren E407, E450, E451, plantaardig eiwit (SOJA), voedingsvezels (erwt), zetmeel (erwt), gehydrolyseerd plantaardig eiwit (SOJA), plantaardige olie (zonnebloem), aroma, specerijen, kruiden, rijsmiddel E500. 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	586 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	139 kcal	-
Vetten	5,0 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	1,7 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	1,8 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	1,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	1,6 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	0,6 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	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	0,46 g
Zout (NaCl)	1,0 g
Vocht	69 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:

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

### Diepvries:

Ontdooid opwarmen

## 7. Afmeting product

Portie	
Lengte	0 mm
Breedte	0 mm
Hoogte	0 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 0,16 kg

## 8. Verpakking

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

### Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm - kookdarm
Tarra gewicht	32 g
Lengte	380 mm
Breedte	230 mm
Hoogte	50 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	10
Netto gewicht per primaire verpakking	± 1.580 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	± 15.800 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 18.510 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	± 379,2 kg
Bruto gewicht pallet	± 467 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-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	JA
Peulvruchten	JA
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

**14. Foto**

