

Artikel **198** **KALKOENHAMMETJE CA.625G 4X1ST**
Artikelnummer **42503**

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

1. Productomschrijving

Kalkoenbovendij met been en vel, gemarineerd
gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenbovendij 95%, zout, kruiden, stabilisatoren E407, E450, E451, glucosestroop, dextrose, aroma, specerijen, antioxidanten (E301, rozemarijnextract), conserveermiddel E250. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, melk, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g		Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	824	kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	198	kcal	-
Vetten	14	g	< 10g per 100g: $\pm 1,5g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$
waarvan verzadigde vetzuren	4,9	g	< 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	6,0	g	< 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	2,9	g	< 4g per 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ per 100g $\pm 20\%$
Koolhydraten	0	g	< 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$
waarvan suikers	0	g	< 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$
waarvan zetmeel	0	g	-
Voedingsvezels	0	g	< 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$
Eiwitten	18	g	< 10g per 100g: $\pm 2g$ / 10-40g per 100g $\pm 20\%$ / > 40g per 100g $\pm 8g$
Zout (natrium x 2,5)	1,5	g	< 1,25g per 100g: $\pm 0,375g$ / $\geq 1,25g$ per 100g $\pm 20\%$

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,60 g
Zout (NaCl)	1,2 g
Vocht	66 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: 160 °C, 10% vocht, 28 min.

Oven voorverwarmen bij 160 °C

Oven: 41 à 45 min.

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	0 mm
Breedte	0 mm
Hoogte	0 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 0,625 kg

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm - kookdarm
Tarra gewicht	32 g
Lengte	380 mm
Breedte	230 mm
Hoogte	60 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	4
Netto gewicht per primaire verpakking	± 2.502 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	± 20.016 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 22.662 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	± 480,384 kg
Bruto gewicht pallet	± 566 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	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	NEE
Soja-lecithine	NEE
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	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto



Article **198** **JAMBONNETTE DE DINDE CA.625G 4X1PC**
Numéro d'article **42503**

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

1. Description du produit

Haut de cuisse de dinde, avec os et peau, mariné
Cuit dans son emballage
Forme naturelle
Réfrigéré
Intrastatn° 16023119

Bien cuire à coeur avant consommation.

2. Ingrédients

Cuisse de dinde 95%, sel, plantes aromatiques, stabilisants E407, E450, E451, sirop de glucose, dextrose, arôme, épices, antioxydants (E301, extrait de romarin), conservateur E250. Peut contenir traces de blé, orge, oeufs, soja, 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	824 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	198 kcal	-
Matières grasses	14 g	< 10g par 100g: $\pm 1,5g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont acides gras saturés	4,9 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras mono-insaturés	6,0 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras polyinsaturés	2,9 g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
Glucides	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	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)	1,5 g	< 1,25g par 100g: $\pm 0,375g$ / $\geq 1,25g$ par 100g $\pm 20\%$

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,60 g
Sel (NaCl)	1,2 g
Humidité	66 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:

Four mixte: 160 °C, humidité 10%, 28 min.

Préchauffez four à 160 °C

Four: 41 à 45 min.

7. Taille du produit

Portion	
Longueur	0 mm
Largeur	0 mm
Hauteur	0 mm
Poids (excl. emballage)	± 0,625 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	60 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	4
Poids net par emballage primaire	± 2.502 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	8
Poids net par carton / bac	± 20.016 g
Poids brut par carton / bac	± 22.662 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	± 480,384 kg
Poids brut palette	± 566 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	NON
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	NON
Soja-lecithine	NON
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	OUI
Légumineuses	NON
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	NON

14. Photos

