

Artikel **128** **OVENGEB.KIPF.NATUUR CA.95G 4X4ST**
Artikelnummer **42477**

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

1. Productomschrijving

Kippenfilet, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023219

Met toegevoegd water.
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kipfilet 82 %, water, zout, dextrose, zetmeel (aardappel), glucosestroop, specerijen (SELDERIJ, MOSTERD), aroma, stabilisatoren E407, E450, E451, antioxidant E301. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja en melk.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	415 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	98 kcal	-
Vetten	1,0 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	0,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	0,2 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	1,0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	0,3 g	-
Voedingsvezels	0,5 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	21 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,3 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,50 g
Zout (NaCl)	1,6 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:

Heteluchtoven (2p - voorverwarmd): 180 °C - +/- 12 min.

Microgolfoven (2p): +/- 1,5 min. bij 800 Watt

Koud of warm te gebruiken als maaltijdcomponent

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	0 mm
Breedte	0 mm
Hoogte	0 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 0,09 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Vacuum 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	16
Netto gewicht per primaire verpakking	± 1.440 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	± 14.400 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 17.110 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	± 345,6 kg
Bruto gewicht pallet	± 433 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	JA
Mosterd	JA
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	JA
Mosterd	JA
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	JA
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto



Article **128** **FIL.POUL.NAT CUIT AU FOUR CA.95G 4X4PC**
Numéro d'article **42477**

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

1. Description du produit

Filet de poulet, mariné
Grillé, cuit dans son emballage
Forme naturelle
Réfrigéré
Intrastatn° 16023219

Avec de l'eau ajoutée.
Bien cuire à coeur avant consommation.

2. Ingrédients

Filet de poulet 82%, eau, sel, dextrose, amidon (pomme de terre), sirop de glucose, épices (CELERI, MOUTARDE), arôme, stabilisants E407, E450, E451, antioxydant E301. Peut contenir traces de blé, orge, oeufs, soja et lait. Traité en salaison.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g		Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	415	kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	98	kcal	-
Matières grasses	1,0	g	< 10g par 100g: $\pm 1,5g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont acides gras saturés	0,3	g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras mono-insaturés	0,5	g	< 4g par 100g: $\pm 0,8g$ / $\geq 4g$ par 100g $\pm 20\%$
dont acides gras polyinsaturés	0,2	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	1,0	g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
dont amidon	0,3	g	-
Fibres alimentaires	0,5	g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
Protéines	21	g	< 10g par 100g: $\pm 2g$ / 10-40g par 100g $\pm 20\%$ / > 40g par 100g $\pm 8g$
Sel (sodium x 2,5)	1,3	g	< 1,25g par 100g: $\pm 0,375g$ / $\geq 1,25g$ par 100g $\pm 20\%$

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,50 g
Sel (NaCl)	1,6 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:

Four à air chaud (2p - préchauffé): 180 °C - +/- 12 min.

Microgolfoven (2p): +/- 1,5 min. bij 800 Watt

Servir froid ou chaud comme composant de repas

7. Taille du produit

Portion	
Longueur	0 mm
Largeur	0 mm
Hauteur	0 mm
Poids (excl. emballage)	± 0,09 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	50 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	16
Poids net par emballage primaire	± 1.440 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	10
Poids net par carton / bac	± 14.400 g
Poids brut par carton / bac	± 17.110 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	± 345,6 kg
Poids brut palette	± 433 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	OUI
Moutarde	OUI
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	OUI
Moutarde	OUI
Graines de sésame	NON
Huile de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON
Cacao	NON
Glutamates	NON
Poulet-Dinde	OUI
Coriandre	OUI
Maïs	OUI
Légumineuses	OUI
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	NON

14. Photos

