

Artikel **186** **AMBACHTELIJK GEROOKTE KALKOENFILET BLOK**
Artikelnummer **42487**

pagina **1 / 4**
datum **12/08/21**

1. Productomschrijving

Kalkoenfilet, ambachtelijk gezouten
gerookt
Balkvorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenfilet, zout 4%, dextrose, kruiden (SELDERIJ), specerijen, sacharose, anti-oxidant E301, conserveermiddel E250, E252. 100 g product wordt bereid met 115 g kalkoenfilet. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, melk en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	496 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	117 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	0,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	0,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	2,0 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	0,4 g	-
Voedingsvezels	0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	25 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	3,8 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	1,5 g
pH	5,8 pH
Zout (NaCl)	4,0 g
Vocht	66 g

4. Microbiologische eigenschappen

	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	100.000	1.000.000	10.000.000	kve/g
Melkzuurbacteriën	-	-	-	kve/g
Gisten	100	1.000	100.000	kve/g
Schimmels	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	100	1.000	-	kve/g
Escherichia coli	10	100	100	kve/g
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben	-	-	-	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:
 Als broodbeleg

7. Afmeting product

Stuk	
Lengte	170 mm
Breedte	130 mm
Hoogte	75 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 1,6 kg

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

Type verpakking	Krimpzak
Tarra gewicht	11 g
Lengte	170 mm
Breedte	125 mm
Hoogte	75 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1
Netto gewicht per primaire verpakking	± 1.600 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	± 22.400 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 24.944 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	± 537,6 kg
Bruto gewicht pallet	± 621 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	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	JA
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto

