

Artikel **313** **KALKOENSCHNITZEL**  
Artikelnummer **44572**

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

## 1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, gemarineerd, gevormd  
gepaneerd, voorgebakken, doorgaard  
Ovale vorm  
Gekoeld  
Intrastatn° 16023119  
Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.

## 2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 67%, paneermeel (bloem (TARWE), zout, specerijen, kleurstof: paprika extract, gist), water, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), gemodificeerd zetmeel (TARWE), bloem (TARWE, mais), zout, specerijen, aroma, zetmeel (aardappel), dextrose, weipoeder (MELK), gluten (TARWE), stabilisator E450. Kan sporen bevatten van gerst, eieren, aardnoten, soja, selderij en mosterd.

## 3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

### Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g		Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	852	kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	203	kcal	-
Vetten	10	g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	2,0	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	4,6	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	3,3	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	12	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	3,0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	9,0	g	-
Voedingsvezels	0,7	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	16	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)	1,2 g
Vocht	60 g
Collageen	0,6 g

## 4. Microbiologische eigenschappen

	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	1.000	10.000	1.000.000	kve/g
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000	10.000.000	kve/g
Gisten	100	1.000	100.000	kve/g
Schimmels	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	10	100	1.000	kve/g
Escherichia coli	10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/g	abs/0,01g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben	100	1.000	1.000	kve/g

## 5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-2°C tot +4°C
Transporttemperatuur	0°C tot max +4°C
Minimale houdbaarheid bij levering	19 dagen

## 6. Bereidingsadvies

### Gekoeld:

Pan: +/- 6 min.

Friteuse: +/- 2 min. bij 175 °C

Heteluchtoven: +/- 8 min. bij 150 °C

## 7. Afmeting product

Portie	
Lengte	180 mm
Breedte	100 mm
Hoogte	15 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,125 kg

## 8. Verpakking

Verpakkingswijze	Verpakt onder beschermende atmosfeer
------------------	--------------------------------------

### Primaire verpakking

Type verpakking	Film
Tarra gewicht	22 g
Lengte	230 mm
Breedte	200 mm
Hoogte	60 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	8
Netto gewicht per primaire verpakking	1.000 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht

### Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	196 g
Lengte	400 mm
Breedte	246 mm
Hoogte	92 mm
Aantal per karton / krat	2
Netto gewicht per karton / krat	2.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	2.240 g

## 9. Palletisatie

Omschrijving	Euro Houten Pallet 0,8 m x 1,2 m
Aantal kartonnen / kratten per laag	9
Aantal lagen per pallet	11
Aantal extra kartonnen / kratten	1
Aantal kartonnen / kratten per pallet	100
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.162 mm
Netto gewicht pallet	198 kg
Bruto gewicht pallet	244 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	JA
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	NEE
Melk	JA
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

### LEDA

Gluten	JA
Tarwe	JA
Rogge	NEE
Gerst	NEE
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	NEE
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	NEE
Soja-lecithine	NEE
Melkeiwit	JA
Lactose	JA
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	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

14. Foto

