

Artikel **72326** **KONIJNENBOUT IN BIERSAUS**
Artikelnummer **49377**

pagina **1 / 4**
datum **03/07/24**

1. Productomschrijving

Konijnenbout
gegrild, in saus met bier, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16029031

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Biersaus (water, bier 3% (water, GERSTEMOUT, mais, gist, hoppe, zoetstoffen E951, E954), suiker, Luikse stroop (peer, appel, dadel, zuurteregelaar E330), gemodificeerd zetmeel (mais), TARWEBloem, zout, sacharose, plantaardig extract (tomaat, wortel), runderextract (SULFIET), rundervet, kalfsvlees, dextrose, witte wijn extract (SULFIET), tomaat, azijn, specerijen en kruiden, aroma, verdikkingsmiddelen E412, E415), konijnenbouten 46%, zout, plantaardige oliën (koolzaad, palm, zonnebloem). Kan sporen bevatten van gluten, schaaldieren, ei, vis, aardnoten, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine en weekdieren.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

| | Waarde / 100 g | Tolerantie |
|-------------------------------------|----------------|--|
| Gemiddelde energetische waarde kJ | 399 kJ | - |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 95 kcal | - |
| Vetten | 2,4 g | < 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 0,6 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan mono- onverzadigde vetzuren | 0,9 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren | 0,9 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| Koolhydraten | 5,9 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan suikers | 3,9 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan zetmeel | 2,1 g | - |
| Voedingsvezels | 0,7 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Eiwitten | 12 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Zout (natrium x 2,5) | 1,5 g | < 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20% |

Fysico-chemische kenmerken

| | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium | 0,61 g |
| pH | 5,9 pH |
| Zout (NaCl) | 1,5 g |
| Vocht | 78 g |
| aw-waarde | 0,970 aw |

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 | 28 dagen |

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Combisteamer: 95 °C, 100% vocht, 50 min.

Heteluchtoven (voorverwarmd): 160 °C - 26 à 30 min.

Microgolfoven: +/- 15 min. bij 900 Watt

7. Afmeting product

| | |
|----------------------------|------|
| Portie | |
| Lengte | 0 mm |
| Breedte | 0 mm |
| Hoogte | 0 mm |
| Gewicht (excl. verpakking) | 0 kg |

8. Verpakking

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

Primaire verpakking

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Type verpakking | Schaal |
| Tarra gewicht | 67 g |
| Lengte | 308 mm |
| Breedte | 240 mm |
| Hoogte | 50 mm |
| Aantal stuks per primaire verpakking | 1 |
| Netto gewicht per primaire verpakking | 2.500 g |
| Vast / Variabel gewicht | Vast 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 | 20.000 g |
| Bruto gewicht per karton / krat | 22.926 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 kg |
| Bruto gewicht pallet | 573 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 | NEE |
| Noten | NEE |
| Selderij | NEE |
| Mosterd | NEE |
| Sesam | NEE |
| Sulfiet | JA |
| Lupine | NEE |
| Weekdieren | NEE |

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

| | |
|--------------------------|-----|
| Gluten | JA |
| Tarwe | JA |
| Rogge | NEE |
| Gerst | JA |
| 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 | JA |
| Lupine | NEE |
| Weekdieren | NEE |
| Cacao | NEE |
| Glutaminaat | NEE |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | NEE |
| Koriander | NEE |
| Maïs | JA |
| Peulvruchten | NEE |
| Rundvlees | JA |
| Varkensvlees | NEE |
| Wortel | JA |
| Gist | JA |

14. Foto



1. Description du produit

Cuisse de lapin
grillé, en sauce avec bière, cuit dans son emballage
Forme naturelle
Réfrigéré
Intrastatn° 16029031

Bien cuire à coeur avant consommation.

2. Ingrédients

Sauce à la bière (eau, bière 3% (eau, malt d'ORGE, maïs, levure, houblon, édulcorants E951 E954), sucre, sirop de Liège (poire, pomme, datte, acidifiant E330), amidon modifié (maïs), farine de BLÉ, sel, saccharose, extrait végétal (tomate, carotte), extrait de boeuf (SULFITE), graisse de boeuf, viande de veau, dextrose, extrait de vin blanc (SULFITE), tomate, vinaigre, épices et herbes, arôme, épaississants E412, E415), cuisses de lapin 46%, sel, huiles végétales (colza, palme, tournesol). Peut contenir traces de gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et mollusques. Traité en salaison.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

| | Valeur / 100 g | Tolérance |
|------------------------------------|----------------|--|
| Valeur énergétique moyenne en kJ | 399 kJ | - |
| Valeur énergétique moyenne en kcal | 95 kcal | - |
| Matières grasses | 2,4 g | < 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g |
| dont acides gras saturés | 0,6 g | < 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20% |
| dont acides gras mono-insaturés | 0,9 g | < 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20% |
| dont acides gras polyinsaturés | 0,9 g | < 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20% |
| Glucides | 5,9 g | < 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g |
| dont sucres | 3,9 g | < 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g |
| dont amidon | 2,1 g | - |
| Fibres alimentaires | 0,7 g | < 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g |
| Protéines | 12 g | < 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g |
| Sel (sodium x 2,5) | 1,5 g | < 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20% |

Caractéristiques physico-chimique

| | Valeur / 100 g |
|------------|----------------|
| Sodium | 0,61 g |
| pH | 5,9 pH |
| Sel (NaCl) | 1,5 g |
| Humidité | 78 g |
| aw-waarde | 0,970 aw |

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 | 28 jours |

6. Conseils de préparation

Frais:

Four mixte: 95 °C, humidité 100%, 50 min.

Four à air chaud (préchauffé): 160 °C - 26 à 30 min.

Four micro-ondes: +/- 15 min. à 900 Watt

7. Taille du produit

| | | |
|-------------------------|---|----|
| Portion | | |
| Longueur | 0 | mm |
| Largeur | 0 | mm |
| Hauteur | 0 | mm |
| Poids (excl. emballage) | 0 | kg |

8. Emballage

| | |
|------------------|-------------------------|
| Mode d'emballage | Emballage - sous - vide |
|------------------|-------------------------|

Emballage primaire

| | |
|---|------------|
| Type d'emballage | Barquette |
| Poids tare | 67 g |
| Longueur | 308 mm |
| Largeur | 240 mm |
| Hauteur | 50 mm |
| Nombre de morceaux par emballage primaire | 1 |
| Poids net par emballage primaire | 2.500 g |
| Poids fixe / variable | Poids fixe |

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 | 20.000 g |
| Poids brut par carton / bac | 22.926 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 kg |
| Poids brut palette | 573 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 | OUI |
| 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 | OUI |
| Lupine | NON |
| Mollusques | NON |

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

LEDA

| | |
|----------------------------|-----|
| Gluten | OUI |
| Blé | OUI |
| Seigle | NON |
| Orge | OUI |
| 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 | OUI |
| Lupine | NON |
| Mollusques | NON |
| Cacao | NON |
| Glutamates | NON |
| Poulet-Dinde | NON |
| Coriandre | NON |
| Maïs | OUI |
| Légumineuses | NON |
| Boeuf et dérivés | OUI |
| Porc et dérivés | NON |
| Carotte | OUI |
| Levure | OUI |

14. Photos

