

Artikel **72126** **KALKOENBALLETJES SAUS OP INDISCHE WIJZE**
Artikelnummer **49375**

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

1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd
gegrild, in romige currysous, gekookt in verpakking
Bolvorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023180

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Curry saus (ui, ananas, appel, tomaat, water, room (MELK), dextrose, maltodextrine, suiker, zout, aroma's, natuurlijke aroma's, azijn, curry (0,6%), knoflook (SULFIET), tijm, laurier, SELDERIJ, peterselie, gemengde kruiden, bloem (TARWE), palmolie, gemodificeerd zetmeel (mais), gelatine (varken), verdikkingsmiddelen E412, E415), kalkoenvlees 33%, kippenvlees 9%, paneermeel (bloem (TARWE)), zout, specerijen (MOSTERD), EI-eiwit, stabilisator E451, karamelstroop (kleurstof E150a, glucosestroop, water), dextrose, plantaardig eiwit (SOJA), antioxidanten E301, E392. Kan sporen bevatten van gluten, schaaldieren, vis, aardnoten, noten, sesam, lupine en weekdieren.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	612 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	147 kcal	-
Vetten	9,3 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	3,4 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	1,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	5,6 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	3,7 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	1,5 g	-
Voedingsvezels	0,8 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	9,8 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,6 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,63 g
pH	5,8 pH
Zout (NaCl)	1,6 g
Vocht	72 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	JA
Melk	JA
Noten	NEE
Selderij	JA
Mosterd	JA
Sesam	NEE
Sulfiet	JA
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	JA
Soja-lecithine	JA
Melkeiwit	JA
Lactose	JA
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	JA
Mosterd	JA
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	JA
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	JA
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto



Article **72126** **BOULETTES DE DINDE SAUCE FACON INDIENNE**
Numéro d'article **49375**

page **1 / 4**
date **03/07/24**

1. Description du produit

Viande de volailles, marinée
grillé, en sauce crémeuse curry, cuit dans son emballage
Forme boule
Réfrigéré
Intrastatn° 16023180

Bien cuire à coeur avant consommation.

2. Ingrédients

Sauce au curry (oignons, ananas, pommes, tomates, eau, crème (LAIT), dextrose, maltodextrine, sucre, sel, arômes, arômes naturels, vinaigre, curry (0,6%), ail (SULFITE), thym, laurier, CÉLERI, persil, mélange d'herbes, farine (BLÉ), huile de palme, amidon modifié (maïs), gélatine (porc), épaississants E412, E415), viande de dinde 33%, viande de poulet 9%, chapelure (farine (BLÉ)), sel, épices (MOUTARDE), blanc d'OEUFs, stabilisant E451, sirop de caramel (colorant E150a, sirop de glucose, eau), dextrose, protéine végétale (SOJA), antioxydants E301, E392. Peut contenir traces de gluten, crustacés, poisson, arachide, fruits à coque, 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	612 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	147 kcal	-
Matières grasses	9,3 g	< 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont acides gras saturés	4,3 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras mono-insaturés	3,4 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras polyinsaturés	1,5 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
Glucides	5,6 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont sucres	3,7 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont amidon	1,5 g	-
Fibres alimentaires	0,8 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Protéines	9,8 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Sel (sodium x 2,5)	1,6 g	< 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20%

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,63 g
pH	5,8 pH
Sel (NaCl)	1,6 g
Humidité	72 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	OUI
Lait	OUI
Fruits à coques	NON
Céleri	OUI
Moutarde	OUI
Graines de sésame	NON
Sulfite	OUI
Lupine	NON
Mollusques	NON

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

LEDA

Gluten	OUI
Blé	OUI
Seigle	NON
Orge	NON
Fruits de mer et crustacés	NON
Oeufs	NON
Poisson	NON
Pinda	NON
Huile d'arachides	NON
Protéine de soja	OUI
Soja-lecithine	OUI
Protéine de laitière	OUI
Lactose	OUI
Fruits à coques	NON
Huile de noix	NON
Céleri	OUI
Moutarde	OUI
Graines de sésame	NON
Huile de sésame	NON
Sulfite	OUI
Lupine	NON
Mollusques	NON
Cacao	NON
Glutamates	NON
Poulet-Dinde	OUI
Coriandre	NON
Maïs	OUI
Légumineuses	NON
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	OUI
Carotte	NON
Levure	NON

14. Photos

