

	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	KALKOENFILET GEROOKT 1/2	PLU 84191
Datum: 29/01/2024 Versie: 5		Pag. : 1/2

BESCHRIJVING - DESCRIPTION		
Product/ Produit: HALAL	Kalkoenfilet gerookt 1/2 Filet de dinde fumé 1/2	
Product code code d'article	84191	
EAN code	95400834841912	
Afmetingen/ Dimensions:	Diameter 10-11 cm	
Korte beschrijving: Discription:	Rond. Snede licht rozig. Bruinachtig korst door de darm. Vers product, gekookt. Forme ronde. Tranche légèrement rosâtre. Boyau bruni Produit frais, cuit.	
Verpakking: Emballage:	± 2,5kg In darm+vacuüm/ sous vide+boyau Worstvel niet eetbaar/boyaux pas comestible	

INGREDIENTEN – INGREDIENTS <i>(idem etiket/ étiquette conform FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011.)</i>
Verhit gevogelteproduct-Ingrediënten: kalkoenfilet 75%, water, aardappelzetmeel, MEL keiwit (LACTOSE), dextrose, glucose, zout (E250), specerijen, aroma's en natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen (E407a, E410) stabilisatoren (E450, E451, E410), antioxidant (E316), rookaroma, voedingszuur (E330), kleurstof (E150a).
Préparation de volaille cuite-Ingrédients: filet de dinde 75%, eau, fécule de pomme de terre, protéine, de LAIT (dont LACTOSE), dextrose, glucose, sel (E250), épices, arômes et arômes naturelle, épaississants (E407a, E410), stabilisants (E450, E451, E410), antioxydant (E316), arôme de fumé, acidifiant (E330), colorant (E150a).

Gemiddelde voedingswaarde per 100g – Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g		Extra info - Autre information			
Energie	427 kJ 102 kcal	Verpakking/ Emballage (primaire)	Conform Verordening/Règlement EG 1935/2004 en 10/2011		
Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	2 g 0,5 g	Ionisatie/ Ionisation	Niet behandeld met ionisatie/ Pas traité par ionisation (Dir. 1992/2/CE)		
Koolhydraten/ Glucides waarvan suikers/ dont sucres	3 g 1,5 g	GGO-status Statut GGO-	Bevat geen GGO's/ Ne contient pas d'OGM: VO/CE 1829-1830/2003		
Eiwitten/ Protéines	18 g	Metaaldetectie Détection métal	Fe	5	mm
Zout/ Sel	1,8 g		NFe	5,5	mm
			RVS/Inox	7	mm

Voorschriften voor opslag en distributie en houdbaarheid - Prescription de stockage et de distribution et conservation
Koel bewaren: tussen 0°C – 7°C - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C. Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking: leverdatum + min. 62 dagen. Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé: date de livraison + min. 62 jours. Na openen gekoeld bewaren en beperkt houdbaar. - A consommer rapidement après ouverture.

	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	KALKOENFILET GEROOKT 1/2	PLU 84191
Datum: 29/01/2024 Versie: 5		Pag. : 2/2

Microbiologische kenmerken (af fabriek) - Critères microbiologiques

CAT 2D – 1 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd in de eindverpakking of onderworpen aan napasteurisatie (geen nabesmetting mogelijk of afdoding van nabesmetting)- Bron: microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.

Kiemen/ Germes	Target	Tolerance	TGT/ DLC
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal/ germes totaux	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal/ germes totaux	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)
Melkzuurbacteriën/ Lactobacilles	3 x 10 ¹	3 x 10 ²	3 x 10 ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10	<50	N.A.
Sulfietreducerende clostridia/ Anaérobies sulfito-réducteurs	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁵
<i>Bacillus cereus</i>	3 x 10 ²	3 x 10 ³	1 x 10 ⁵
<i>Salmonella</i> spp.	afw./abs./25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw./abs./25 g		
(a) Totaal kiemgetal zal bestaan uit sporen en uitzonderlijk thermoresistente melkzuurbacteriën			

Allergeneninformatielijst – Liste des allergènes (Verordening/ Régulation EG 1169/2011/CE)

Allergenen/ Allergènes	Aanwezig in het Présent dans le	product produit	bedrijf usine
Glutenbevattende granen en afgeleide/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés nl. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut en afgeleide/ à savoir blé, seigle, orge, avoine et produits dérivés			X
Schaaldieren en afgeleide producten/ Crustacés et produits à base de crustacés			
Eieren en afgeleide producten/ Oeufs et produits à base d'oeufs			
Vis en afgeleide producten/ Poissons et produits à base de poissons			
Aardnoten en afgeleide producten/ Arachides et produits à base d'arachides			
Soja en afgeleide producten/ Soja et produits à base de soja			X
Melk en afgeleide producten (incl. lactose)/ Lait et produits à base de lait (y compris lactose)		X	X
Noten en afgeleide producten/ Fruits à coque et produits à base de fruits à coque			
Selderij en afgeleide producten/ Céleri et produits à base de céleri			X
Mosterd en afgeleide producten/ Moutarde et produits à base de moutarde			
Sesamzaad en afgeleide producten/ Graines de sésame et produits à base de sésame			
Zwavel dioxide en sulfieten > 10mg/kg/ Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg			
Lupine en afgeleide producten/ Lupin et produits à base de lupin			
Weekdieren en afgeleide producten/ Mollusques et produits à base de mollusques			

Wij bevestigen dat de producten zonder aanduiding geen allergenen bevatten. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Gallinis verwerkt: gluten, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd. We wijzen er ook verder op dat door kruisbesmetting bij onze leveranciers, sporen nooit volledig kunnen uitgesloten worden. Hiervoor verwijzen we naar ons algemeen allergenenbeleid. Nous confirmons que les produits non marqués ne contiennent aucun allergène. Grâce à des mesures générales de contrôle et des étapes de nettoyage, nous minimisons le risque de contamination croisée dans notre entreprise. Cependant, nous tenons à souligner que la contamination croisée ne peut pas être complètement exclue pendant le processus. Les allergènes (légaux) suivantes sont traitées chez Gallinis : gluten, soja, lait (dont lactose), céleri et moutarde. Nous soulignons également la possibilité d'une contamination croisée chez nos fournisseurs, des traces ne peuvent jamais être complètement exclues. Pour cela, nous nous référons à notre politique générale sur les allergènes.

GOEDKEURING KLANT – APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom:	Firmanaam/ Nom de la société:
Functie/ Fonction:	Handtekening/ Signature:
Indien Gallinis binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd. Indien er zich wijzigingen zouden voordoen, moeten deze schriftelijk gecommuniceerd en bevestigd worden. Si Gallinis n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvée tacitement par le client.	