



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE

Datum: 19/06/2024 Versie2

Pag. : 1/2

BESCHRIJVING - DESCRIPTION

Product/ Produit:	GEROOSTERDE KIPFILETSNEETJES MET CURRY TRANCHETTES DE FILET DE POULET RÔTI AU CURRY	
Product code /code d'article	86058	
Code EAN	9540083486058	
Beschrijving: Description:	Gekookte, geroosterde en versneden 6mm kipfilet met curry 300g. Filet de poulet cuit, rôti et tranché 6mm au curry 300g.	

INGREDIENTEN – INGREDIENTS (*idem etiket/ étiquette conform FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011.*)

Verhit gevogelteproduct - Ingrediënten: Kipfilet (92%), water, zuurteregelaar: E325, zout, kippeneiwit, zuurteregelaars: E640-E500-E262, stabilisatoren: E450-E451, antioxidant: E331, koriander, kurkuma, komijn, fenegriek, zwart peper, venkelzaad, anijs, cayennepeper, maltodextrine, koolzaadolie.
Verpakt onder beschermende atmosfeer

Préparation de volaille cuite - Ingrédients: Filet de poulet (92%), eau, acidifiant: E325, sel, protéine de poulet, régulateurs d'acidité: E640-E500-E262, stabilisants: E450-E451, antioxydant: E331, coriandre, curcuma, cumin, fenugrec, poivre noir, graines de fenouil, anis, poivre de Cayenne, maltodextrine, huile de colza. Conditionné sous atmosphère protectrice.

VERPAKKING - EMBALLAGE

Gewicht product/ Poids du produit	0,300kg
Schaaltje/ Tray	227x178x32
Gewicht schaalte/ Poids tray	0,014kg
Aantal stuks per bak / Nombre de pièce par bac	16
Aantal dozen per laag/ Nombre de colis par couche	4
Aantal lagen per pallet/Nombre de couche par palette	9
Aantal dozen per pallet/ Nombre de colis par palette	36
Gewicht lege pallet/ Poids de la palette CEE vide	+20-23kg

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONELLE MOYENNE POUR 100G

Energie	492 kJ 174 kcal
Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont	2g
verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	1g
Koolhydraten/ Glucides waarvan suikers/ dont sucres	1,6g 0,9g
Eiwitten/ Protéines	23g
Zout/ Sel	2g

WETGEVING / EXTRA INFO

Verpakking/ Emballage (primaire)	conform Verordening/Régulation EG 1935/2004 en 10/2011		
Ionisatie/ Ionisation	Niet behandeld met ionisatie/ pas traité par ionisation (Dir. 1992/2/CE)		
GGO-status Statut GGO-	Bevat geen GGO's/ Ne contient pas d'OGM: VO/CE 1829- 1830/2003		
Metaaldetectie Détection métal	Fe	2,5	mm
	NFe	3	mm
	RVS/Inox	4	mm

VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE EN HOUDBAARHEID/ PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION ET CONSERVATION

Koel bewaren: tussen 0°C – 4°C - A conserver au frais: entre 0°C – 4°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking: leverdatum + min. 18 dagen. Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé: date de livraison + min. 18 jours.

Na openen gekoeld bewaren en beperkt houdbaar. - A consommer rapidement après ouverture.



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE

Datum: 19/06/2024 Versie2

Pag. : 2/2

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN (AF FABRIEK) - CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Cooked meat product, susceptible to post contamination - Bron: microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.

Kiemen/ Germes	Target	Tolerance	TGT/ DLC
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal/ germes totaux	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal/ germes totaux	3×10^3	3×10^4	3×10^7 (a)
Melkzuurbacteriën/ Lactobacilles	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Sulfietreducerende clostridia/ Anaérobies sulfito-réducteurs	3×10^2	3×10^3	3×10^5
<i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	1×10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw./abs. 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw./abs. 25 g	afw./abs. <100 g	afw./abs. 100g

(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
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			X
Sesamzaad en afgeleide producten/ Graines de sésame et produits à base de sésame			
Zwaveldioxide en sulfieten > 10mg/kg/ Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg			
Lupine en afgeleide producten/ Lupin er 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.