



Artikel **525** **KONINGINNESCHNITZEL 3KG**
Artikelnummer **46797**

pagina **1 / 4**
datum **09/07/26**

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, bouillon in saus gemengd, gevormd, gepaneerd
Niervorm
Diepvries
Intrastatn° 16023180

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Water, kalkoenvlees 26%, bloem (TARWE, mais), plantaardige oliën en vetten (shea boter, raapzaad), champignon 3%, zout, gemodificeerd zetmeel (TARWE), verdikkingsmiddelen E461, E407, E425i, E415, TARWEZEMELEN, smaakversterker E621, specerijen (bevat SELDERIJ), specerijenextract (kurkuma, paprika), gluten (TARWE), emulgatoren E471, E322, gist, dextrose, voedingszuur E330, ui, aroma, wortel, salmiak. Kan sporen bevatten van gerst, eieren, soja, melk en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	711 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	170 kcal	-
Vetten	6,7 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	2,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	2,8 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	1,2 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	19 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	0,9 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	13 g	-
Voedingsvezels	1,8 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	7,4 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,8 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,72 g
Zout (NaCl)	1,6 g
Vocht	63 g

4. Microbiologische eigenschappen

		m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	*	10.000	1.000.000	1.000.000	kve/g
Melkzuurbacteriën	*	10.000	1.000.000	1.000.000	kve/g
Gisten		1.000	1.000	1.000	kve/g
Schimmels		1.000	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	*	100	5.000	5.000	kve/g
Escherichia coli		100	1.000	1.000	kve/g
Staphylococcus aureus	*	100	1.000	1.000	kve/g
Salmonella spp.	*	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	*	abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g	
Campylobacter spp.		-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben	*	-	-	-	kve/g

(*) Behoort tot het analyseplan van Volys en is gebaseerd op risicoanalyse

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-18°C
Transporttemperatuur	-18°C
Totale houdbaarheid	365 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering	243 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Friteuse: +/- 3 min. bij 175 °C

Diepvries:

Pan (matig vuur): 2 x 6 min.

Friteuse: +/- 6 min. bij 175 °C

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	110 mm
Breedte	60 mm
Hoogte	25 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,1 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	-
------------------	---

Primaire verpakking

Type verpakking	Laminaatzak
Tarra gewicht	25 g
Lengte	470 mm
Breedte	330 mm
Hoogte	70 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	± 30
Netto gewicht per primaire verpakking	3.000 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	252 g
Lengte	398 mm
Breedte	258 mm
Hoogte	113 mm
Aantal per karton / krat	1
Netto gewicht per karton / krat	3.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	3.277 g
GS1 128	(01)05411431005253(15)(10)

9. Palletisatie

Omschrijving	PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m
Aantal kartonnen / kratten per laag	9
Aantal lagen per pallet	14
Aantal extra kartonnen / kratten	0
Aantal kartonnen / kratten per pallet	126
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.732 mm
Netto gewicht pallet	378 kg
Bruto gewicht pallet	435 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	JA
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	NEE
Lactose	NEE
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	JA
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	JA
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	JA
Gist	JA

14. Foto

