

Artikel **20321** **GEVULDE KALKOENFILET ORANGE VEENBES**
Artikelnummer **48106**

pagina **1 / 4**
datum **02/10/25**

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees met een rijke vulling, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023119

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 89%, honing, glucose-fructosestroop, gedroogde veenbessen 1,8% (rietsuiker, veenbessen), sinaasappel 1,7%, suiker, zout, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), zetmeel (aardappel, erwt), gelatine (rund), voedingsvezels (erwt), geleermiddel E440, specerijen (SELDERIJ, MOSTERD), stabilisator E451, aroma, voedingszuur E330, antioxidant E331, kruiden. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, melk.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	642 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	152 kcal	-
Vetten	3,9 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	1,2 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	1,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	1,4 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	5,3 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	4,8 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	0,5 g	-
Voedingsvezels	0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	24 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,0 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,40 g
pH	6,1 pH
Zout (NaCl)	0,90 g
Vocht	67 g
aw-waarde	0,960 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	35 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Verwijder de verpakking

Warm samen met kookjus op in een schaal met deksel

Met een klontje boter boven op de filet in de oven plaatsen

Heteluchtoven voorverwarmen bij 160 °C

Heteluchtoven: 1 u 15 min bakken bij 160 °C

Verwijder deksel en laat 15 min. verder bruinen bij 180 °C

7. Afmeting product

Stuk	
Lengte	300 mm
Breedte	155 mm
Hoogte	70 mm
Gewicht (excl. verpakking)	± 2,01 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Vacuüm verpakt
------------------	----------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm - kookdarm
Tarra gewicht	32 g
Lengte	300 mm
Breedte	155 mm
Hoogte	70 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1
Netto gewicht per primaire verpakking	± 2.010 g
Vast / Variabel gewicht	Variabel gewicht

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	426 g
Lengte	379 mm
Breedte	299 mm
Hoogte	168 mm
Aantal per karton / krat	3
Netto gewicht per karton / krat	± 6.030 g
Bruto gewicht per karton / krat	± 6.551 g

9. Palletisatie

Omschrijving	PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m
Aantal kartonnen / kratten per laag	7
Aantal lagen per pallet	10
Aantal extra kartonnen / kratten	0
Aantal kartonnen / kratten per pallet	70
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.830 mm
Netto gewicht pallet	± 422,1 kg
Bruto gewicht pallet	± 481 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	NEE
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	NEE
Melk	NEE
Noten	NEE
Selderij	JA
Mosterd	JA
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	NEE
Tarwe	NEE
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	JA
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	JA
Rundvlees	JA
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

14. Foto

