

Artikel **72226** **KALKOEN PAVE IN PORTO SAUS**  
Artikelnummer **49291**

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

## 1. Productomschrijving

Kalkoendijenvlees, gemarineerd  
gegrild, in portosaus, gekookt in verpakking  
Ovale vorm  
Gekoeld  
Intrastatn° 16023180

Samengesteld uit stukjes vlees.  
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

## 2. Ingrediëntendeclaratie

Porto saus (water, rode wijn (SULFIET), gemod. maïszetmeel, bloem (TARWE), suiker, zetmeel (aardappel), zout, groente-extract (tomaat, wortel), runderextract (SULFIET), rundervet, kalfsvlees, dextrose, witte-wijnextract, knoflook (SULFIET), Porto 1,7% (SULFIET), brandewijn, boter (MELK), maltodextrine, sjalot, wortel, champignon, specerijen, kruiden, natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen E412, E415), Kalkoendijenvlees 43%, zout, glucosestroop, dextrose, stabilisatoren E407, E450, E451, voedingsvezels (erwt), gistextract, zetmeel (erwt), specerijen, kruiden, rijsmiddel E500, Kan sporen bevatten van gluten, schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, noten, selderij, mosterd, sesam, lupine en weekdieren.

## 3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

### Nutritionele samenstelling

|                                     | Waarde / 100 g |      | Tolerantie                                                           |
|-------------------------------------|----------------|------|----------------------------------------------------------------------|
| Gemiddelde energetische waarde kJ   | 436            | kJ   | -                                                                    |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 104            | kcal | -                                                                    |
| Vetten                              | 3,2            | 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 | 1,1            | g    | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%                         |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren  | 0,9            | g    | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%                         |
| Koolhydraten                        | 5,4            | 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                     | 1,7            | g    | -                                                                    |
| Voedingsvezels                      | 0,6            | g    | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| Eiwitten                            | 13             | g    | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| Zout (natrium x 2,5)                | 1,5            | g    | < 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%                 |

### Fysico-chemische kenmerken

|             | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium     | 0,60 g         |
| pH          | 6,0 pH         |
| Zout (NaCl) | 1,4 g          |
| Vocht       | 76 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 (4p - voorverwarmd): 160 °C - 26 à 30 min.

Heteluchtoven (2p - voorverwarmd): 160 °C - 20 à 25 min.

Microgolfoven (4p): +/- 15 min. bij 900 Watt

Microgolfoven (2p): +/- 10 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 | Vacuüm 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                 | Karton  |
| Gewicht                         | 426 g   |
| Lengte                          | 379 mm  |
| Breedte                         | 299 mm  |
| Hoogte                          | 168 mm  |
| Aantal per karton / krat        | 2       |
| Netto gewicht per karton / krat | 5.000 g |
| Bruto gewicht per karton / krat | 5.560 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                  | 350 kg                   |
| Bruto gewicht pallet                  | 412 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         | JA       |
| Noten        | NEE      |
| Selderij     | NEE      |
| Mosterd      | NEE      |
| 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               | NEE |
| Soja-lecithine           | NEE |
| Melkeiwit                | JA  |
| Lactose                  | JA  |
| Noten                    | NEE |
| Notenolie                | NEE |
| Selderij                 | NEE |
| Mosterd                  | NEE |
| Sesam                    | NEE |
| Sesamolie                | NEE |
| Sulfiet                  | JA  |
| Lupine                   | NEE |
| Weekdieren               | NEE |
| Cacao                    | NEE |
| Glutaminaat              | NEE |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | JA  |
| Koriander                | JA  |
| Maïs                     | JA  |
| Peulvruchten             | JA  |
| Rundvlees                | JA  |
| Varkensvlees             | NEE |
| Wortel                   | JA  |
| Gist                     | NEE |

#### 14. Foto

