



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 1/2
Datum : 20/10/2014
Versie : 2
Opgemaakt door : CB

KALKOENFILET CROUSTIL CARACTELL

1. Algemene gegevens

Kalkoenfilet Croustil	art nr 425
GTIN – code	95410512042524
Intrastat – nr	1602 31 19
Bewaartemperatuur	max. 4 °C
Houdbaarheid bij levering	42 dagen
EEG-nr	B808
Bedrijf	ERNELL
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE
Tel	0032(0)3 771 47 01
Fax	0032(0)3 771 49 86
E-mail	kwaliteit@ernell.be

2. Productomschrijving

Kalkoenfilet Croustill is een in de oven gebakken 100% kalkoenfilet. Hij is mooi bruin gebakken op het vel, de inkervingen in ruitmotief zorgen voor een zeer ambachtelijke uitstraling. Dit product bezorgt u een zeer natuurlijke rijke smaak en draagt het Caractell-label.

3. Ingrediëntendeclaratie

kalkoenfilet (97%), antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; voedingszuur: kaliumlactaat, citroenzuur; dextrose, zout, conserveermiddelen: natrium(di)acetaat, natriumnitriet; stabilisatoren: difosfaat, eucheumawier, johannesbroodpitmeel; aroma.

4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	gehalte
Energetische waarde - kJ	444
- kcal	106
vetten (g)	1,9
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,8
koolhydraten (g)	1,1
-waarvan suikers (g)	1,0
Eiwitten (g)	21,2
Zout (g)	1,8

5. Verpakking

netto gewicht / stuk	2,5 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	240X170X90	mm	aantal stuks	6	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

2/2

Datum :

20/10/2014

Versie :

2

Opgemaakt door :

CB

6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervaldag
Totaal aerob kiemgetal/g	$< 1. 10^3$	$< 1. 10^6$
Lactobacillen/g	$< 1. 10^2$	$< 1. 10^7$
E.coli/g	< 10	< 50
Anaer sulfietreducerders/g	< 100	< 1000
Staphylococcus aureus/g	< 100	< 1000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 0,01 g

7. Allergeneninformatie : Volgens Richtlijnen 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE

product: + = bevat

- = vrij van

? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	-	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwaveloxide en sulfieten uitgedrukt als SO ₂ (> 10 ppm)	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren	-

Andere ingrediënten en hun afgeleiden

1	Melkeiwit	-	17	Peulvruchten	-
2	Lactose	-	18	Noten	-
3	Ei	-	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	-	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	-	21	Pindaolie	-
6	Gluten	-	22	Sesam	-
7	Tarwe	-	23	Sesamolie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	-
9	Rundvlees	-	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	-	31	Koriander	-
11	Kalkoenvlees	+	32	Selderij	-
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Mais	-	36	Mosterd	-
15	Cacao	-			

8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

9. Metaaldetectie

Het afgewerkt product gaat door de metaaldetector.

10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.