

Product specificatie

MFU: 23540 [3] - SFU: 56289 [2] - TPS: 48928 [9]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

Productidentificatie

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Ref. Ter Beke | 01.09.207.2036 |
| Verkoopsbenaming | Kalkoen |
| | Kalkoen Ovenbak RDF |
| Wettelijke Productbenaming | Vleesbereiding – Verhit gevogelte |
| Merknaam | Les Rotisseurs des Flandres |
| Identificatiemerk | BE - B148 - EG |
| Gewicht | 2,355 kg |
| Afmetingen | |
| Lengte | 24,0 cm |
| Breedte | 14,0 cm |
| Hoogte | 8,5 cm |
| EAN13 | 2838582000006 |
| EAN14 | 95411461025330 |
| GTIN | 95413848195124 |

Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Verpakkingsvoorwaarde | Vacuümverpakt |
| Houdbaarheidstemperatuur | Bewaren bij maximum 7°C |
| Houdbaarheidsaanduiding | Ten minste houdbaar tot |
| Min. commerciële houdbaarheid | 29 Dagen |

Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: kalkoenvlees (100%), zout, dextrose, stabilisatoren: E450, E451, glucosestroop, aroma, antioxidant: E301, specerijen, conserveermiddel: E250.

Allergie-info: -

Voedingswaarden

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|---------|----------|----------------|------|
| Energie | 112 | | kcal |
| Energie | 472 | | kJ |

| | Per 100g | Per serv.eenh. | |
|--------------------|----------|----------------|---|
| Vet | 2.1 | | g |
| Verzadigd | 0.8 | | g |
| Mono-onverzadigd | 1.0 | | g |
| Poly-onverzadigd | 0.3 | | g |
| Koolhydraten | 0.7 | | g |
| Suikers | 0.7 | | g |
| Vezels | 0.0 | | g |
| Eiwitten | 22.5 | | g |
| Natrium | 0.80 | | g |
| Equivalent in zout | 2.00 | | g |

Microbiologische eigenschappen

Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|-------------------------|-----|---------|-----------|---|---|--|
| Totaal aëroob kiemgetal | Y | 1000/g | 10 000/g | 5 | 2 | |
| Melkzuurbacteriën | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Enterobacteriën | Y | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------|----------|---|---|-----|
| Coliformen | N | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |
| Escherichia coli | Y | - | 10/g | | | |
| Gisten en schimmels | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Sulfietreducerende clostridia | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | N | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | N | - | neg./25g | | | (4) |
| Staphylococcus aureus | N | 10/g | 100/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Bacillus cereus | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Campylobacter jejuni | N | - | neg./25g | | | (5) |

Einde houdbaarheid

| | QCP | m (GMP) | M (Limit) | n | c | |
|--------------------------------------|------------|----------------|------------------|----------|----------|-----|
| Totaal aëroob kiemgetal | Y | 1000 000/g | 10 000 000/g | 5 | 2 | (1) |
| Melkzuurbacteriën | Y | 1000 000/g | 10 000 000/g | 5 | 2 | (2) |
| Escherichia coli | Y | - | 10/g | | | |
| Gisten en schimmels | Y | 10 000/g | 100 000/g | 5 | 2 | |
| Sulfietreducerende clostridia | Y | 10 000/g | 100 000/g | 5 | 2 | |
| Salmonella | Y | - | neg./25g | | | |
| Listeria monocytogenes | Y | - | 100.g | | | |
| Staphylococcus aureus | Y | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Clostridium perfringens | N | 100/g | 1000/g | 5 | 2 | |
| Bacillus cereus | Y | 10 000/g | 100 000g | 5 | 2 | (3) |
| Campylobacter jejuni | Y | - | neg./25g | | | (5) |

Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotroof) kiemgetal op einde houdbaarheid $10E+6/g$ overschrijdt, mag het product enkel worden afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
- (2) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid $M = 10E+7/g$ overschrijdt, mag het product slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (3) $M = 10E+5/g$ is enkel van toepassing of psychrotrofe stammen van *B. cereus* (die minder potentieel hebben als intoxicant). In alle andere gevallen is $M = 10E+4/g$ van toepassing.
- (4) Een andere Limiet (M) dan "neg./25g" kan toegepast worden indien kan aangetoond worden dat *L.monocytogenes* niet uitgroeit tot meer dan 100/g op het einde van de houdbaarheid, rekening houdend met de intrinsieke en extrinsieke kenmerken van het product evenals realistische houdbaarheidscondities.
- (5) Enkel van toepassing op gevogelte producten.

Vreemde voorwerpen detectie

| | Methode | Detectie limiet (mm sferisch) |
|------------------------|---------|-------------------------------|
| IJzer | | 2,5 |
| Non-ferro | | 3 |
| Roestvrij staal | | 4,5 |

GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

Verpakking

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Secundaire verpakking | Eps 13 |
| Eenheden/doos | 2 |
| Pallet | EURO 80x120 HOUT PALLET |
| Lagen/pallet | 10 |
| Dozen/laag | 4 |
| Dozen/pallet | 40 |