

Naam Producent	Volys Star n.v.
Adres	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGIE
Tel	+32 (0)51 33 50 20
Fax	+32 (0)51 31 37 28
E-mail	info@volysstar.be
Erkenningsnrs	B 529 , B 529-H , E 1060

Artikelnummer	40570	98121
Artikelnaam	KALKOENFILET MET VEENBES-APPEL-PEPERKOEK	

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees met een rijke vulling, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm - Gekoeld
Intrastatn° 1602 31 19

2. Ingrediënten

Kalkoenvlees 90%, room (MELK), plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem), appel 2% (appel, conserveermiddel E220 (SULFIET)), peperkoek 1,4% (glucose-fructose stroop, bloem (rogge, GLUTEN), rijsmiddel E500, stabilisator E450, kruiden, aroma, NOTEN), Luikse stroop (suiker, vruchtenconcentraat (appel, dadel, peer)), zout, gedroogde veenbessen 1% (veenbessen, suiker, plantaardige olie (zonnebloem)), kruiden, specerijen (SELDERIJ, MOSTERD), aroma (tarwe, GLUTEN, SOJA, SELDERIJ, MOSTERD, SULFIET), sjalot, voedingsvezels, zetmeel (aardappel, erwt), peterselie, maltodextrine, gelatine (rund), weipoeder (MELK), gistextract, tomaat, ui, bouillon (kip, eend), kippenvet, suiker, verdikkingsmiddel E414, stabilisator E451.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	610	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	145	
Vetten	g	5	0,5
waarvan verzadigd	g	1,6	
waarvan mono-onverzadigd	g	1,5	
waarvan poly-onverzadigd	g	1,8	
Koolhydraten	g	1,6	0,3
waarvan suikers	g	0	
waarvan zetmeel	g	1,6	
Voedingsvezels	g	0,8	
Eiwitten	g	23	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,2	
Natrium	g	0,46	
Zout (NaCl)	g	1	0,2
Vocht	g	67	2

4. Microbiologische eigenschappen

	UOM	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT
Totaal aëroob kiemgetal (30°C)	kve/g	100	1.000	10.000

Melkzuurbacteriën	kve/g	-	-	-
Gisten	kve/g	-	-	-
Schimmels	kve/g	-	-	-
Enterobacteriaceae	kve/g	10	10	10
Escherichia coli	kve/g	10	10	10
Staphylococcus aureus	kve/g	10	10	10
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Listeria monocytogenes		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Sulfiet reducerende anaëroben	kve/g	100	1.000	1.000

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	0 °C tot + 4 °C
Transporttemperatuur	0 °C tot max. + 4 °C
Houdbaarheid (minimaal bij levering/af fabriek - dagen)	42
Houdbaarheid (af productie - dagen)	

6. Bereidingsadvies

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 180 °C
Heteluchtoven: 1 u 30 min bakken bij 180 °C
Verwijder deksel en laat 15 min. verder bruinen bij 180 °C

7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
Lengte	300	mm
Breedte	155	mm
Hoogte	70	mm
Gewicht (excl. verpakking)	2	kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Vacuum verpakt
-------------------------	----------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Kookfilm / - darm	
Tarra gewicht	32	g
Lengte	300	mm
Breedte	155	mm
Hoogte	70	mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1	
Netto gewicht per primaire verpakking	2000	g
Vast / Variabel gewicht	Variabel gewicht	

Omverpakking

Type verpakking	Krat	
Gewicht	1650	g
Lengte	600	mm
Breedte	400	mm
Hoogte	179	mm
Aantal per karton / krat	6	
Netto gewicht per karton / krat	12000	g

9. Palettisatie

Omschrijving	Pallet Euro 0,8 m x 1,2 m	
Aantal kartons / kratten per laag	4	
Aantal lagen per pallet	6	
Aantal kartons / kratten per pallet	24	
Lengte pallet	1200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	1224	mm
Netto gewicht pallet	280	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

	Aanwezig	Kruisbesmetting
Gluten	YES	YES
Schaaldieren	NO	NO
Eieren	NO	YES
Vis	NO	NO
Aardnoten	NO	NO
Soja	YES	YES
Melk	YES	YES
Noten	YES	NO
Selderij	YES	YES
Mosterd	YES	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	YES	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

Allergenen en voedingsintoleranties

	Aanwezig
Melkeiwit	YES
Lactose	YES
Ei	NO
Soja-eiwit	YES
Soja-lecithine	NO

Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	YES
Rundvlees	YES
Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoenvlees	YES
Vis	NO
Schaal- en schelpdieren	NO
Maïs	YES
Cacao	NO
Peulvruchten	YES
Noten	YES
Notenolie	NO
Pinda	NO
Pindaolie	NO
Sesam	NO
Sesamolie	NO
Glutaminaat	NO
Sulfiet	YES
Koriander	YES
Selderij	YES
Wortel	YES
Lupine	NO
Mosterd	YES

14. Foto's