

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

be food.

TF/FT: Stoofpotje van kalkoenfilet in roze pepersaus 2,5kg

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Stoofpotje van kalkoenfilet in roze pepersaus Ragoût de filet de dinde au poivre rose
Wettelijke benaming Nom légal	Kalkoen in roomsaus met roze peperbessen Dinde à la sauce crème avec poivre rose.
Productbeschrijving Description du produit	Stukjes kalkoen in een heerlijke roomsausje, op smaak gebracht met roze peperbessen. Viande de dinde dans une sauce à la crème délicieuse au poivre rose.
Merk / Marque	Cookking
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +3250550010
Artikelnummer numéro d'article	702479
Intrastatcode Code intrastat	16023180
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	B 1093
EAN CU	5414268007353
EAN TU	05414268007353

Vegetarisch / Végétarien	NEE (NON)
Vegan	NEE (NON)
Nutriscore	C



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

be food.

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: kalkoenvlees 34%, water, ROOM, sjalot, gemodificeerd maïszetmeel, brandy, zonnebloemolie, tomatenconcentraat, kippenbouillon (kippenbouillon (water, kippevet), kippenbouillon, kippenvlees), zout, bruine suiker, zetmeel, ui-extract, gekarameliseerde suiker), zout, worcestersaus (water, suiker, azijn, melasse, uienpuree, zout, tamarinde, zuurteregelaar: E260, gemberpuree, kruidnagel, knoflookextract), azijn, kruiden en specerijen, peper 0,2%, gelatine, geconcentreerde kippenbouillon, paprikaconcentraat, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, suiker, aardappelzetmeel, invertsuikerstroop, tomatenpassata, conserveermiddelen: E262, E202, E325. Kan sporen bevatten van gluten, ei, mosterd, soja, sesam, selderij, vis, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: viande de dinde 34%, eau, CRÈME, échalote, amidon de maïs modifié, brandy, huile de tournesol, concentré de tomate, bouillon de poulet (bouillon de poulet (eau, graisse de poulet), bouillon de poulet, viande de poulet), sel, cassonade, amidon, extrait d'oignon, sucre caramélisé), sel, sauce worcester (eau, sucre, vinaigre, mélasse, purée d'oignon, sel, tamarin, correcteur d'acidité : E260, purée de gingembre, clous de girofle, extrait d'ail), vinaigre, herbes et épices, poivre 0,2%, gélatine, concentré bouillon de poulet, concentré de paprika, paprika en poudre, ail en poudre, oignon en poudre, sucre, amidon de pomme de terre, sirop de sucre inversé, passata de tomate, conservateurs : E262, E202, E325. Peut contenir des traces de gluten, d'œuf, de moutarde, de soja, de sésame, de céleri, de poisson, de crustacés et de mollusques.



Datum:	28/12/2023
Versie:	1

be food.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	506
Energie (Kcal)	122
Vetten Matières grasses	7,9 g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	4,0 g
Koolhydraten Glucides	2,9 g
Waarvan suiker Dont sucres	1,2 g
Vezels Fibres	0,3 g
Eiwitten Protéines	9,2 g
Zout Sel	0,87 g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	0-4°C
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	26 dagen
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	NEE (NON)
Gepasteuriseerd Pasteurisé	JA (OUI)

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: prêt à l'emploi:	NEE (NON)
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	Plastiek doorprikken, 20 min. microgolf oven op 750 watt Perforer le sachet de plastique, 20 minutes au four micro-ondes à 750 Watt.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typische smaak van kalkoenfilet in roze pepersaus Goût typique de filet de dinde à la sauce poivre rose.
	Geur Odeur	Typische geur van kalkoenfilet in roze pepersaus. Odeur typique de filet de dinde à la sauce poivre rose.
	Kleur Couleur	Typische kleur van kalkoenfilet in roze pepersaus. Couleur typique de filet de dinde à la sauce poivre rose.
	Textuur Texture	Typische textuur van kalkoenfilet in roze pepersaus Texture typique de filet de dinde à la sauce poivre rose.

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

be food.

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	2,5 kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Bak + folie
	Materiaal Matériel	Zwart PP + PP
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	308x240x50
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	67

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.



Datum:	28/12/2023
Versie:	1

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	-
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs	-	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	-
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	-	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	+	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	-

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

Parameter	Target	Tolerance	Limit (shelf life)
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^1	3×10^2	3×10^2
Enterobacteriaceae	<10	<50	Not applicable
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g		

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :

Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

Datum:	28/12/2023
Versie:	1

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71