

Artikel **5158** **KALKOENROLLADE 2,5 KG**  
Artikelnummer **40018**

pagina **1 / 4**  
datum **17/02/21**

## 1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, gemarineerd  
afgevuld in braadfolie en braadnet, rauw  
Cilindervorm  
Diepvries  
Intrastatn° 16023111  
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.  
Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.  
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

## 2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 82%, water, MELKeiwit, zout, glucosestroop, stabilisator E407, E450, E451, anti-oxidant E331. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, selderij en mosterd.

## 3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

### Nutritionele samenstelling

|                                     | Waarde / 100 g | Tolerantie                                                           |
|-------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------|
| Gemiddelde energetische waarde kJ   | 393 kJ         | -                                                                    |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 93 kcal        | -                                                                    |
| Vetten                              | 1,0 g          | < 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan verzadigde vetzuren         | 0,3 g          | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%                         |
| waarvan mono- onverzadigde vetzuren | 0,4 g          | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%                         |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren  | 0,3 g          | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%                         |
| Koolhydraten                        | 1,5 g          | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| waarvan suikers                     | 0,4 g          | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| waarvan zetmeel                     | 0,8 g          | -                                                                    |
| Voedingsvezels                      | 0,9 g          | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| Eiwitten                            | 19 g           | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g   |
| Zout (natrium x 2,5)                | 1,2 g          | < 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%                 |

### Fysico-chemische kenmerken

|             | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium     | 0,49 g         |
| Zout (NaCl) | 1,0 g          |
| Vocht       | 75 g           |

## 4. Microbiologische eigenschappen

|                               | m (Doel) | M (Tolerantie) | THT     |       |
|-------------------------------|----------|----------------|---------|-------|
| Totaal aëroob kiemgetal (30°) | 100.000  | 1.000.000      | -       | kve/g |
| Melkzuurbacteriën             | 100.000  | 1.000.000      | -       | kve/g |
| Gisten                        | 100      | 1.000          | 100.000 | kve/g |
| Schimmels                     | 100      | 1.000          | 1.000   | kve/g |
| Enterobacteriaceae            | 500      | 5.000          | -       | kve/g |
| Escherichia coli              | 500      | 5.000          | -       | kve/g |
| Staphylococcus aureus         | 100      | 1.000          | -       | kve/g |
| Salmonella spp.               | abs/25g  | abs/25g        | -       |       |
| Listeria monocytogenes        | abs/g    | abs/0,01g      | -       |       |
| Campylobacter spp.            | -        | -              | -       |       |
| Sulfiet reducerende anaëroben | -        | -              | -       | kve/g |

## 5. Bewaarcondities

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Bewaartemperatuur                  | -18°C     |
| Transporttemperatuur               | -18°C     |
| Totale houdbaarheid                | 547 dagen |
| Minimale houdbaarheid bij levering | 365 dagen |

## 6. Bereidingsadvies

### Gekoeld:

Na ontdooiing

Verwijder de buitenste verpakking

Prik 3 à 4 gaatjes in de braadfolie

Braden in een voorverwarmde combi-steamer, zonder vocht.

Met max.ventilatie, op 160°C.

Tot een kern van 75 °C (+/- 75 min.)

Verwijder het braadnet en de braadfolie

## 7. Afmeting product

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Stuk                       |        |
| Lengte                     | 355 mm |
| Breedte                    | 100 mm |
| Hoogte                     | 100 mm |
| Gewicht (excl. verpakking) | 2,5 kg |

## 8. Verpakking

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Verpakkingswijze | Vacuüm verpakt |
|------------------|----------------|

### Primaire verpakking

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| Type verpakking                       | Braadfolie en braadnet |
| Tarra gewicht                         | 20 g                   |
| Lengte                                | 355 mm                 |
| Breedte                               | 100 mm                 |
| Hoogte                                | 100 mm                 |
| Aantal stuks per primaire verpakking  | 1                      |
| Netto gewicht per primaire verpakking | 2.500 g                |
| Vast / Variabel gewicht               | Vast gewicht           |
| EAN 13                                | 5400275000616          |

### Omverpakking

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Type verpakking                 | Karton                         |
| Gewicht                         | 367 g                          |
| Lengte                          | 503 mm                         |
| Breedte                         | 192 mm                         |
| Hoogte                          | 202 mm                         |
| Aantal per karton / krat        | 4                              |
| Netto gewicht per karton / krat | 10.000 g                       |
| Bruto gewicht per karton / krat | 10.447 g                       |
| GS1 128                         | (01)05411431400188(3103)010000 |

## 9. Palletisatie

|                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Omschrijving                          | Euro Houten Pallet 0,8 m x 1,2 m |
| Aantal kartonnen / kratten per laag   | 8                                |
| Aantal lagen per pallet               | 8                                |
| Aantal extra kartonnen / kratten      | 0                                |
| Aantal kartonnen / kratten per pallet | 64                               |
| Lengte pallet                         | 1.200 mm                         |
| Breedte pallet                        | 800 mm                           |
| Hoogte pallet                         | 1.766 mm                         |
| Netto gewicht pallet                  | 640 kg                           |
| Bruto gewicht pallet                  | 691 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       | NEE      |
| Schaaldieren | NEE      |
| Eieren       | NEE      |
| Vis          | NEE      |
| Aardnoten    | NEE      |
| Soja         | NEE      |
| Melk         | JA       |
| Noten        | NEE      |
| Selderij     | NEE      |
| Mosterd      | NEE      |
| Sesam        | NEE      |
| Sulfiet      | NEE      |
| Lupine       | NEE      |
| Weekdieren   | NEE      |

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

### LEDA

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Gluten                   | NEE |
| Tarwe                    | NEE |
| 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                  | NEE |
| Lupine                   | NEE |
| Weekdieren               | NEE |
| Cacao                    | NEE |
| Glutaminaat              | NEE |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | JA  |
| Koriander                | NEE |
| Maïs                     | NEE |
| Peulvruchten             | NEE |
| Rundvlees                | NEE |
| Varkensvlees             | NEE |
| Wortel                   | NEE |
| Gist                     | NEE |

#### 14. Foto

