



300023

Rauw pittavlees van kalkoen en lam 8x1kg

Merk		Pita Fresh
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)		8 Kg / - / 8.65 Kg
EAD-code		5412442880457
EAC-code		5412442003153
Land van herkomst		Israël
Bewaarcondities		Diepvries ruimte bij tenmiste -18°
Afmetingen (H x B x D)		19 x 39 x 39 cm
Verpakking		Karton
Artikel op voorraad		Stock

PRODUCT BESCHRIJVING

Rauw gemarineerd kalkoen-/lamsvlees.

De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.



PRODUCT OP BASIS VAN VLEES

Page 1 sur 3

Doc : PRO-FT-V2
Opgemaakt door : Kwaliteit dienst
Gekeurd door : K. Lebtahi
Validatie datum : 20/06/19

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

RAUW GEMARINEERD LAMS EN KALKOENVLEES (VERS / DIEPVRIES)

2. INGREDIENTEN

- Kalkoen vlees, lams vlees, water, koolzaad olie, zout, kruiden, (kruiden, zout, zuurteregelaar : E262 en E331, aromatische planten, antioxidant : E300, kleurstof : paprika-extract E160c, anti-klontermiddel : E551)

3. BEWARING

- Verpakt in schaal of vacuum-zak
- Bewaaromstandigheden :
 - o Vers : 0°C – 4°C
 - o Diepvries : -18°C
- Houdbaarheidstermijn :
 - o Vers : 20 dagen
 - o Diepvries : 6 maanden



PRODUCT OP BASIS VAN VLEES

Page 2 sur 3

Doc : PRO-FT-V2
Opgemaakt door : Kwaliteit dienst
Gekeurd door : K. Lebtahi
Validatie datum : 20/06/19

4. BACTERIOLOGISCHE ONTLEDING (MICROBIOLOGISCH)

Biologisch	Productie		Eind THT	Ref
	Doel	Tolerantie		
Aëroob mesofiel kiemgetal	< 500 000 /g	< 5 000 000 /g		3
Escherichia coli	< 500 /g	< 5 000 /g		1
Coliformen	< 1 000 /g			3
Salmonella	Afwezig in 25 gr			1
Staphylococcen	< 500 /g	< 1 000 /g		2
Listeria monocytogenes telling	Afwezig in 25 gr		< 100 /g	1
Melkzuurbacteriën (vacuum)	< 50 000 /g	< 500 000 /g	< 10 000 000 /g	2
Chemische	Limiten		Ref	
Cf. Additieven	Europese Verordening 1333/2008			
Water / eiwitverhouding	Bereid vlees met uitzondering van varkensvlees: <3.6		4	
Pesticiden	Europese Verordening 396/2005			
Geneesmiddelresten	Europese Verordening 37/2010			
Estradiol 17β	Afwezig		5	
Béta-agoniststoffen	Afwezig		5	
Stilbenen, derivaten, esters en zouten	Afwezig		5	
Thyrostatische stoffen Afwezigheid	Afwezig		5	
Fysische	Limiten		Ref	
Relevante vreemde lichamen (stukjes bot, ...)	Afwezig			

Wetgevende of normatieve referenties :

- (1) Europese Verordening 2073/2005 van 15/11/2005 met betrekking tot de microbiologische criteria die van toepassing zijn op levensmiddelen
- (2) Food Microbiology, J.P. Guiraud, Ed. Dunod, Parijs, 2003
- (3) Brufotec intern criterium / leveranciersgegevens
- (4) Koninklijk besluit van 8/06/1983 betreffende de vervaardiging en handel van bereid vlees en vleesbereidingen
- (5) Europese richtlijn 96/22 van 29/04/1996 betreffende het verbod op het gebruik van bepaalde stoffen met hormonale of thyreostatische effecten en β-agonisten bij dierenspeculatie en tot intrekking van Richtlijnen 81/602/CEE, 88/146/CEE en 88/299/CE



**PRODUCT OP BASIS VAN
VLEES**

Page 3 sur 3

Doc : PRO-FT-V2
Opgemaakt door : Kwaliteit dienst
Gekeurd door : K. Lebtahi
Validatie datum : 20/06/19

5. ALLERGENEN-INFORMATIE

Allergenen	Afwezig	Bij bereiding	Aanwezig in het bedrijf
Aardnoten (pinda's)	x		
Selderij	x		x
Schaaldieren	x		x
Noten	x		
Glutenbevattende granen	x		x
Sesamzaad	x		
Melk	x		x
Mosterd	x		x
Ei	x		x
Vis	x		
Soja	x		x
Sulfieten	x		x
Schaaldieren	x		
Lupine	x		

6. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE per 100g

Energie	523.4 kj/125kcal
Vetten	9.8 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
Koolhydraten	1.1 g
Waarvan suiker	0.5 g
Eiwitten	20.2 g
Zout	1.9 g