

KALKOEN KROKANT - DIEPGEVROREN

Omschrijving:

Gepaneerde bereiding van kalkoenvlees, voorgedaard en individueel diepgevroren.

Ingrediënten:

gezouten kalkoenvlees (70%) [kalkoenvlees (81%), water, dextrose, voedingszuren (E326, E261ii), zout, specerijen, natuurlijke aroma's, kruiden], coating (30%) [water, **tarwebloem**, zout, gist, specerijen (kurkuma, paprika), plantaardige olie (zonnebloem)].

Kan sporen bevatten van: soja en melk

Allergenen te declareren volgens Verordening 1169/2011/EG:

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	+	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (als SO ₂)	-
6	Soja en producten op basis van soja	?	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	?	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

Gemiddelde Voedingswaarde per 100 g:

Energie:	879 kJ = 210 kcal
Vetten:	12,1 g
waarvan verzadigde vetzuren:	2,5 g
Koolhydraten:	10,2 g
waarvan suikers:	0,9 g
Vezels:	1,7 g
Eiwitten:	14,9 g
Zout (als Natrium x 2,5):	1,27 g

GMO-verklaring volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen 1999/2/EG en 1999/3/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

KALKOEN KROKANT - DIEPGEVROREN

Verpakkingsgegevens en Etikettering:

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 1935/2004/EG en 10/2011/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen:

Verpakking:	Inhoud:	Bewaring:	THT:
Vrac (karton)	5 kg (± 62 st x 80 g)	in diepvries bij ≤ -18°C	zie verpakking
Vrac (karton)	5 kg (± 50 st x 100 g)	in diepvries bij ≤ -18°C	zie verpakking
Vrac (karton)	5 kg (± 40 st x 125 g)	in diepvries bij ≤ -18°C	zie verpakking
Vrac (karton)	5 kg (± 33 st x 150 g)	in diepvries bij ≤ -18°C	zie verpakking

Conform Verordening 1169/2011/EG betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, wordt de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de voedingswaarde, de bewaarvoorschriften, de datum van minimale houdbaarheid, de naam en adres van de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid vermeld op de verpakking of de begeleidende documenten (productspecificatie).

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd op basis van het lotnummer en/of de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Bereidingswijze:

- in de pan: bruin elk kant op laag vuur gedurende 4 minuten.
- in de oven: de oven voorverwarmen op 220°C gedurende 15 minuten, en gedurende ongeveer 8 minuten opwarmen

Microbiologische doelstellingen (**):

Richtwaarden:	Doel Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling THT
Aëroob psychrotroof kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
E. coli	< 10	50	50
Staphylococcus aureus	300	3.000	300.000
Sulfietreducerende anaëroben	300	3.000	300.000
Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella	Afwezig per 25 g	Afwezig per 25 g	Afwezig per 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig per 25 g	Afwezig per 25 g	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv Verordening 2073/2005 en de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering (LFMFP-UGent) (versie februari 2018).

Fysische en chemische contaminanten:

Vreemde voorwerpen: Metaaldetectie:	Dit product is vrij van productvreemde delen.
Chemische contaminanten:	Dit product is vrij van ongewenste chemische contaminatie.

Versie: 01 Uitgifte: 26.09.2022	Opgesteld door: Marc Mouton (CTO Food) Goedgekeurd door: Marc Mouton (CTO Food)
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	