

TECHNISCHE FICHE

Kalkoengebraad in sinaassaus

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Kalkoengebraad in sinaassaus				
Gewicht per stuk:	500g	2,2kg			
Artikelnummer:	1007	1008			
EAN-code:	5413109010071	5413109010088			

Leverancier:

Naam:	Quality Food Group NV				
Adres:	Drevendaal 4, 2860 Sint-Katelijne-Waver (België)				
E-mail:	info@qualityfoodgroup.be				
Tel:	015/ 31 01 31				
Fax:	015/ 31 43 33				

Producteigenschappen:

INGREDIENTEN:

(+/- 40%) kalkoenfilet, sinaasappelsap, cassonade, water, gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel (gemodificeerd zetmeel, aroma (SELDER), rijst griesmeel, zout, tomaat, ui, look, gist extract, smaakversterker; E621, suiker, rundextract, maltodextrine, gefractioneerd palmolie, gedeeltelijk gehydrogeneerd palmvet, LACTOSE, MELK eiwitten, kruiden en specerijen), gember

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur:	In koeling 7°C
Houdbaarheid:	8 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)
Traceerbaarheid:	Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket
Verpakking:	PP schaal / vacuumzak Zachte bovenfolie Licht gevacuümeerd geseald Gepasteuriseerd na verpakken
Distributie:	Eigen transport gekoeld 7°C

Bereidingswijze van het product:

Micro-golfoven:	In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen.
Combi-steamer:	In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.
Braadpan:	Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.

Nutritionele samenstelling (100g):				
	Energie	465	kj	
		110	Kcal	
	Vetten	0,90	g	
	Waarvan verzadigde vetzuren	0,70	g	
	Koolhydraten	15,51	g	
	Waarvan suikers	13,26	g	
	Eiwitten	9,64	g	
	Zout	0,56	g	

Microbiologische richtwaarden:			
	Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	< 10 000 000 kve/g	
	Bacillus cereus	< 100 000 kve/g	
	Sulfiet-reducerende anaëroben	< 100 000 kve/g	
	Melkzuurbacteriën	< 10 000 000 kve/g	
	Gisten & schimmels		
	Gisten	< 100 000 kve/g	
	Schimmels	Afwezig	
	Salmonella op 25g	Afwezig	
	Listeria monocytogenes op 25g	Afwezig	

GGO Declaratie:	
Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003	

Aanwezigheid van bestanddelen i.v.m. allergie							
OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C	OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Tarwe		X		Hazelnoten			X
Rogge		X		Walnoten			X
Haver			X	Pistachnoten			X
Gerst		X		Macadmianoten			X
Schaaldieren		X		Cashewnoten			X
Ei		X		Pecannoten			X
Vis		X		Paranoten			X
Aardnoten (pindanoten)			X	Selder	X	X	
Soja		X		Mosterd		X	
Melk	X	X		Sesamzaad			X
Lactose	X	X		Zwaveloxide en sulfieten		X	
Noten			X	Lupine			X
Amandelnoten			X	Weekdieren		X	

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

*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 aanpassing van diverse parameters.*

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,