

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE C DATUM 27/05/2024 EDITIE N° pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	KALKOENFILET PUUR VORM IM 2,8KG*2/204.
Artikel code	14637
Beschrijvende benaming	Gebakken gekookt kalkoenvlees
EAN code	5411319095420
EEG code	B834

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B834	B834
Adres	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofig.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gebakken gekookt kalkoenvlees				
Verpakkingstype	ander				
Netto gewicht	2.8 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		2.8
Packs / box		2	gewicht / doos		5.6
Boxes / pallet		80	gewicht / pallet		448
Bewaar condities	Koel bewaren bij max. 4°C.				
Houdbaarheidsdatum	42 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Lengte	220 mm
		Breedte	135 mm
		Hoogte	75 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
		Andere	

Secundaire verpakking	Type	Box	
	Dimensies	Lengte	378 mm
		Breedte	288 mm
		Hoogte	142 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
		Andere	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE	
		DATUM	28/05/2024
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	8
	Layers / Pallet	10
	Cases / Pallet	80
	Units / Pallet	160
	Netto gewicht	448 kg
	Bruto gewicht	495.24 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1570 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT <i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i>	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Kalkoenvlees	84	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E331		Nee	Nee	Nee	
Verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE DATUM EDITIE N°	C 28/05/2024 pag 4-5
---------------------	--	------------------------------	----------------------------

5- ALLERGENEN AANWEZIGHEID

Aanwezig	+
Afwezig	-

Carry over	?
Ongekend	0

ALLERGENEN (*)	Aanwezigheid	Afkomst van het allergeen - ingrediënt
1. Granen met gluten en afgeleiden	-	
a. Tarwe	-	
b. Rogge	-	
c. Gerst	-	
d. Haver	-	
e. Boekweit	-	
f. Kamut	-	
g. Gehybridiseerde stammen van bovenstaande	-	
2. Schaaldieren en producten hiervan	-	
3. Eieren en producten hiervan	-	
4. Vis en producten van vis	-	
5. Pindanoten en producten van pindanoten	-	
6. Soja bonen en producten hiervan	-	
7. Melk en producten hiervan	-	
a. Melk	-	
b. Melk derivaten	-	
c. Lactose	-	
8. Noten en producten hiervan	-	
a. Amandel (Amygdalus communis L.)	-	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	-	
c. Walnoten (Juglans regia)	-	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	-	
e. Pecannoot (Carya illinoiesis)	-	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Selderij en producten hiervan	-	
10. Mosterd en producten hiervan	-	
11. Sesam zaden en producten hiervan	-	
12. Sulfieten, zwaveldioxide en concentraties van meer dan 10mg/Kg of mg/l uitgedrukt als SO.	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE DATUM EDITIE N°	C 28/05/2024 pag 5-5
---------------------	--	------------------------------	----------------------------

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	448	134
Energie	kcal	106	32
Totaal vet	g	2.5	0.8
- waarvan verzadigd vet	g	1.0	0.3
Koolhydraten	g	0.9	0.3
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Vezels	g		
Eiwitten	g	20	6.0
Zout	g	2.0	0.60

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (*)

(*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	3 x 10^4	3 x 10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3 x 10^2	3 x 10^2