



Technische fiche Fiche technique

MECO nv
Leegaardsdijk 2
8400 Oostende
Tel.: +32 (0) 59 70 91 95
Fax: +32 (0) 59 70 97 20
E-mail: kwaliteit@meconv.be
website : <https://www.meconv.be>
B774
V001.004

Artikel / Article: 41158000
Naam: KALF BLANKET BEREID 3KG
Nom: BLANQUETTE DE VEAU PREPAREE 3 KG

Productomschrijving / Description du produit

KALF BLANKET BEREID BLANQUETTE DE VEAU PREPAREE

Verpakking Emballage	Houdbaarheid Date limite de consommation	Temperatuur Température
Onder beschermende atmosfeer / Sous l'atmosphère protectrice:	42 Dagen / Jours	< 4 °C
Vacuüm / Sous-vide:	42 Dagen / Jours	< 4 °C
Diepvries / Surgelé:	365 Dagen / Jours	< -18 °C

Consumptie / Consumption

Doorverhitten tot in de kern
Bien chauffer jusqu'au coeur

Ingrediënten / Ingrédients

Saus 66% (Water; Wortel; Ui; SELDERIJ; Volle MELK (LACTOSE); Room (LACTOSE, MELK); Weipoeder (LACTOSE, MELK); Aardappelzetmeel; Zout; Maltodextrine; Maiszetmeel; TARWEBloem (GLUTEN); SOJA-eiwit; Fructose; Kalfsvlees in poeder; Gedroogde ui; Kruiden & Specerijen; Koolzaadolie; Aroma; Voedingszuur: E330; Citroen; Kruiden- en specerijenextract (SELDERIJ); Stabilisatoren: E466, E407, E412; Emulgator: E471; Anti-klontermiddel: E508); Kalfsvlees 24%; Boulet 10% (Kalfsvlees; Rundsvlees; Plantaardige vezel; Erwtzetmeel; Zout; Kruiden & Specerijen; Dextrose; Zuurteregelaar: E262; Antioxidanten: E301, E331); Zout; Kruiden & Specerijen; Smaakversterker: E621. Kan sporen bevatten van: SCHAALDIEREN, EI, VIS, MOSTERD, SESAM, SULFIET, LUPINE, WEEKDIEREN.

Sauce 66% (Eau; Carotte; Oignon; CÉLERI entier; LAIT entier (LACTOSE); Crème (LACTOSE, LAIT); Lactosérum en poudre (LACTOSE, LAIT); Fécule des pommes de terre; Sel; Maltodextrine; Fécule de maïs; farine de BLÉ (GLUTEN); Protéine de SOJA; Fructose; Viande de veau en poudre; Oignons déshydratés; Herbes & épices; Huile de colza; Arôme; Acidifiant: E330; Citron; Extrait des herbes et épices (CÉLERI); Stabilisateurs: E466, E407, E412; Emulsifiant: E471; Anti-agglomérant: E508); Viande de veau 24%; Boulette 10% (Viande de veau; Viande de boeuf; Fibre d'origine végétale; Amidon de pois; Sel; Herbes & épices; Dextrose; Correcteur d'acidité: E262; Antioxydants: E301, E331); Sel; Herbes & épices; Exhausteur de goût: E621. Peut contenir des traces de: CRUSTACÉS, OEUF, POISSON, MOUTARDE, SESAM, SULFITE, LUPIN, MOLLUSQUES.



Technische fiche Fiche technique

MECO nv
Leegaardsdijk 2
8400 Oostende
Tel.: +32 (0) 59 70 91 95
Fax: +32 (0) 59 70 97 20
E-mail: kwaliteit@meconv.be
website : <https://www.meconv.be>
B774
V001.004

Artikel / Article: 41158000

Naam: KALF BLANKET BEREID 3KG

Nom: BLANQUETTE DE VEAU PREPAREE 3 KG

Voedingswaarden per 100g / Valeurs nutritives par 100g

Gebaseerd op berekeningen / Basé sur des calculs

Energie	86	kcal
Energie	358	kJ
Vetten / Matières grasses	4,0	g
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	1,9	g
Koolhydraten / Glucides	4,3	g
Waarvan suikers / Dont sucres	2,2	g
Eiwitten / Protéines	8,0	g
Zout / Sel	0,8	g
Natrium / Sodium	327	mg

Allergenen / Allergènes

Glutenbevattende granen / Céréales contenant du gluten	+
Schaaldieren / Crustacés	?
Eieren / Oeufs	?
Vis / Poisson	?
Aardnoten / Arachides	-
Soja	+
Melk (exclusief lactose) / Lait (exclusif lactose)	+
Lactose	+
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits dérivés	-
Selderij / Céleri	+
Mosterd / Moutarde	?
Sesamzaad / Graines de sésame	?
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO ₂	?
Lupine / Lupin	?
Weekdieren / Mollusques	?

+ = aanwezig / présent, - = afwezig / absent, ? = sporen / traces



Technische fiche Fiche technique

MECO nv
Leegaardsdijk 2
8400 Oostende
Tel.: +32 (0) 59 70 91 95
Fax: +32 (0) 59 70 97 20
E-mail: kwaliteit@meconv.be
website : <https://www.meconv.be>
B774
V001.004

Artikel / Article: 41158000
Naam: KALF BLANKET BEREID 3KG
Nom: BLANQUETTE DE VEAU PREPAREE 3 KG

Ingrediënten afkomstig van GMO / Ingrédients dérivés d'OGM

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003.

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

Onze verpakking is conform / L'emballage est conforme

EG Verordening 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. EG Verordening nr 10/2011 van de commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Le règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Le règlement européen 2018/79 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires .

Microbiologie / Micro-organismes

	Doel Objectif	Tolerantie Tolérance	Uiterste verbruiksdatum DLC
Totaal aëroob kiemgetal Taux de micro-organismes	3.000	30.000	3.000.000
Melkzuurbacterie Lactobacilles	300	3.000	30.000.000
Gisten Levures	300	3.000	300.000
Schimmels Moisissures	300	3.000	Niet zichtbaar aanw. Pas visible
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	50	500	/
E. coli E. coli	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci Staphylocoques à coagulase positive	300	3.000	300.000
Sulfiet red. clostridia Clostridia sulfite réducteurs	300	3.000	300.000
Bacillus cereus Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella spp. Salmonella spp.	Afwezig in 25g Absent dans 25g	Afwezig in 25g Absent dans 25g	Afwezig in 25g Absent dans 25g
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g Absent dans 25g	<100/g	100

Bron / Source:

Microbiological guidelines , auteurs : De Loy-Hendrickx Anja, Debevere Johan, Devlieghere Frank, Jacxsens Liesbeth, Uyttendaele Mieke, Vermeulen An
Editor(s): Uyttendaele Mieke (2018)

Goedgekeurd door/Approuvé par: kwaliteitsdienst / service de qualité
Versie/Version: V001.004
Datum/Date: 11/03/2024