



## 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](mailto:kwaliteit@meconv.be)  
website : <https://www.meconv.be>  
B774/B774H/E774  
V001.003

### Productomschrijving / Description du produit

#### KALKOENFILET OPGEVULD FILET DE DINDE FARCI

Verpakking Emballage	Houdbaarheid Date limite de consommation	Temperatuur Température
Vrac:	5 Dagen / Jours	< 4 °C
Onder beschermende atmosfeer / Sous l'atmosphère protectrice:	5 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

Kalkoenvlees 50%; Gehakt va-ru 44% (Varkensvlees 32%; Rundsvlees 9%; Plantaardige vezel; Erwtzetmeel; Zout; Kruiden & Specerijen; Dextrose; Zuurteregelaar: E262; Antioxidanten: E301, E331); Champignon 5%; Cognac. Kan sporen bevatten van: GLUTEN, EI, SOJA, MELK, LACTOSE, SELDERIJ, MOSTERD, SULFIET, LUPINE.

Viande de dinde 50%; Haché p-b 44% (Viande de porc 32%; Viande de boeuf 9%; Fibre d'origine végétale; Amidon de pois; Sel; Herbes & épices; Dextrose; Correcteur d'acidité: E262; Antioxydants: E301, E331); Champignon 5%; Cognac. Peut contenir des traces de: GLUTEN, OEUF, SOJA, LAIT, LACTOSE, CÉLERI, MOUTARDE, SULFITE, LUPIN.

## 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](mailto:kwaliteit@meconv.be)  
website : <https://www.meconv.be>  
B774/B774H/E774  
V001.003

### Voedingswaarden per 100g / Valeurs nutritives par 100g

Gebaseerd op berekeningen / Basé sur des calculs

Energie	117	kcal
Energie	492	kJ
Vetten / Matières grasses	3,3	g
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	1,2	g
Koolhydraten / Glucides	0,7	g
Waarvan suikers / Dont sucres	0,2	g
Eiwitten / Protéines	20,1	g
Zout / Sel	0,7	g
Natrium / Sodium	291	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	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO <sub>2</sub>	?
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](mailto:kwaliteit@meconv.be)  
website : <https://www.meconv.be>  
B774/B774H/E774  
V001.003

### 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	500.000	5.000.000	30.000.000
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
E. coli E. coli	500	5.000	5.000
Coagulase positieve staphylococci Staphylocoques à coagulase positive	300	3.000	3.000
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
Campylobacter spp. Campylobacter spp.	Afwezig in 25g Absent dans 25g	100	100
STEC STEC	Afwezig in 25g Absent dans 25g	Afwezig in 25g Absent dans 25g	Afwezig in 25g Absent dans 25g

### 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: V001.003  
Datum/Date: 17/06/2022