



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
V001.006

Productomschrijving / Description du produit

GEKOOKT KIPVLEES VIANDE DE POULET BOUILLI

Verpakking Emballage	Houdbaarheid Date limite de consommation	Temperatuur Température
Onder beschermende atmosfeer / Sous l'atmosphère protectrice:	42 Dagen / Jours	< 4 °C
Vacuüm gepasteuriseerd / Pasteurisé 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

Kippenvlees 92%; Water; Aroma; Zout. Kan sporen bevatten van: GLUTEN, SCHAALDIEREN, EI, VIS, SOJA, MELK, LACTOSE, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM, SULFIET, LUPINE, WEEKDIEREN.

Viande de poulet 92%; Eau; Arome; Sel. Peut contenir des traces de: GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUF, POISSON, SOJA, LAIT, LACTOSE, CÉLERI, 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
V001.006

Voedingswaarden per 100g / Valeurs nutritives par 100g

Gebaseerd op berekeningen / Basé sur des calculs

Energie	97	kcal
Energie	406	kJ
Vetten / Matières grasses	3,1	g
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	1,0	g
Koolhydraten / Glucides	0,1	g
Waarvan suikers / Dont sucres	0,0	g
Eiwitten / Protéines	17,3	g
Zout / Sel	0,8	g
Natrium / Sodium	301	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 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
V001.006

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 staphylococcen 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: V001.006
Datum/Date: 08/12/2021