



MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

1. Algemene gegevens / Informations générales

1.1. Adresgegevens / Adresse	
Naam / Nom	Meco NV
Adres / Adresse	Leegaardsdijk 2 8400 Oostende
Tel.	+32 (0) 59 70 91 95
Fax	+32 (0) 59 70 97 20
E-mail	mailto:orders@meconv.be
Website	http://www.meconv.be
BTW-nummer / N° TVA	BE0416.514.832

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact				
	Directie - Aankoop	Directie - Verkoop	Kwaliteit	
Naam / Nom	Jurn Van Steenkiste	Niek Van Steenkiste	Hanne Schillewaert	Frédérique Henderickx
Functie / Fonction	Managing Director	Managing Director	Kwaliteitsverantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel.	+32 (0) 59 70 91 95	+32 (0) 59 70 91 95	+32 (0) 59 70 91 95	+32 (0) 59 70 91 95
Fax	+32 (0) 59 70 97 20	+32 (0) 59 70 97 20	+32 (0) 59 70 97 20	+32 (0) 59 70 97 20
E-mail	jurn@meconv.be	niek@meconv.be	kwiteit@meconv.be	frederique@meconv.be

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments		
F 774	Versnijden van vers vlees	Découpe de viande fraîche
B 774	Bereiden van kant-en-klaar maaltijden Slicen van vleeswaren	Fabrication de plats cuisinés Découpe de charcuteries
B 774 H	Bereiden van gehaktwaren	Fabrication de haché et préparations de haché
E 774	Uitsnijden, uitbenen en verpakken van gevogelte en wild	Découpe, désossage et emballage de volaille et gibier
VE 774	Vervaardigen en verpakken van visserijproducten	Fabrication et emballage de poisson

1.4. Behaalde certificaten / Certificats obtenus			
ACS006	ACS018	ACS039	FSSC22000
Autocontrole certificaat G006 Certificat autocontrole G006	Autocontrole certificaat G018 Certificat autocontrole G018	Autocontrole certificaat G039 Certificat autocontrole G039	Food Safety System Certification 22000





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

2. Productgegevens / Données du produit

2.1. Productomschrijving / Description du produit

Artikelnummer / N° Article	80785000
Artikelomschrijving / Description article	VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120 FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120
EAN nummer / N° EAN	5400807850009

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Eigen aan product Gemarineerd / Spécifique au produit Mariné(e)	
Ovaal / Ovale	

2.3. Bewaargegevens / Conservation

Bewaartemperatuur / Température de conservation	°C	0 - 4
Houdbaarheid / Date limite de consommation		30 dagen / jours

2.4. Verpakking / Emballage

Type	Vacuum Sous-vide
------	---------------------

2.5. Gebruiksaanwijzing / Usage

Gebruik / Usage	Vers Frais
Regeneratie / Régénération	

2.6. Transport

Transport	Gekoelde vrachtwagen Camion frigorifique
-----------	---

2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifiés)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en).
Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné.





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

3. Voedingswaarden / Valeurs nutritives

3.1. Voedingswaarden / Valeurs nutritives

	Eenheid / Unité	Per 100 gr / Par 100 gr
Energie kcal / Energie	kcal	98,0
Energie kJ / Energie	kJ	415,0
Eiwitten / Protéines	g/100g	21,0
Vetten / Lipides	g/100g	1,0
Verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	g/100g	0,3
Koolhydraten / Hydrates de carbone	g/100g	1,0
Suikers / Sucres	g/100g	0,0
Zout / Sel	g/100g	1,6

? : onbekend / inconnu





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

4. Ingrediënten / Ingrédients

Kippenvlees (82%), Water, Zout, Dextrose, Aardappelzetmeel, Glucosesiroop, Specerijen (+ **Selderij, Mosterd**), Aroma (+ **Ei**), Stabilisator (E407, E450, E451), Antioxidanten (E301).

Viande de poulet (82%), Eau, Sel, Dextrose, Fécule des pommes de terre, Sirop de glucose, Epices (+ **Céleri, Moutarde**), Arôme (+ **Oeufs**), Stabilisateur (E407, E450, E451), Antioxydants (E301).





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

5. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes

	Vers vlees / Viande fraiche	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	10 ⁵ - 10 ⁶
Escherichia coli / g (44°C)	ISO 16649-2 : aangepast / modifié	10 ² - 10 ³
Salmonella Spp. / 25 g (37°C)	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent

	Gevogelte / Volailles	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	10 ⁵ - 10 ⁶
Escherichia coli / g (44°C)	ISO 16649-2 : aangepast / modifié	100 - 1000
Campylobacter Spp. / g	ISO 10272-1 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent
Salmonella Spp. / 25 g (37°C)	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent
Listeria monocytogenes /25g	AFNOR BRD 07/4-09-98	Afwezig / Absent

	Gehaktbereidingen / Préparations hachés	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	5 x 10 ⁵ – 5 x 10 ⁶
Escherichia coli / g (44°C)	ISO 16649-2 : aangepast / modifié	50 - 500
Salmonella Spp. / 25 g (37°C)	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent

	Warme bereidingen / Préparations chauds	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	10 ³ – 10 ⁴
Salmonella /25g	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent
Listeria monocytogenes /25g	AFNOR BRD 07/4-09-98	Afwezig / Absent
Enterobacteriaceae (facultatief)	ISO 21528-2 : aangepast / modifié	50 - 500
Bacillus cereus (facultatief)	ISO 7932 : aangepast / modifié	10 ² - 10 ³
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	ISO 15213 : aangepast / modifié	10 ² - 10 ³
Gisten en schimmels (facultatief)	AFNOR NF V08-059	10 ² - 10 ³

	Charcuterie & salades / Charcuterie & salades	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal / taux de micro-organismes /g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	10 ⁴ - 10 ⁵
Escherichia coli / g (44°C)	ISO 16649-2 : aangepast/ modifié	100
Salmonella Spp. / 25 g (37°C)	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent
Listeria monocytogenes / 25g	ISO 11290-1 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent

	Vis en visserijproducten / Poisson	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast/ modifié	10 ⁴ - 10 ⁵
Escherichia coli / g	AFNOR BRD 07/07-12/04 : aangepast / modifié	100
Salmonella Spp. / 25 g (37°C)	ISO 6579 : aangepast / modifié	Afwezig / Absent
Listeria monocytogenes / 25g	AFNOR BRD 07/4-09/98 : aangepast / modifié	< 100

5/7





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

6. Allergenenlijst / Liste des allergènes

Gluten	#	Gluten
Tarwe	-	Blé
Rogge	-	Seigle
Gerst	-	Orge
Haver	-	l'avoine
Spelt	-	Épeautre
Khorasantarwe	-	Blé de Khorasan
Schaaldieren	-	Crustacés
Ei	+	Oeufs
Vis	-	Poissons
Aardnoten	-	Arachides
Soja	#	Soja
Melk	#	Lait
Lactose	#	Lactose
Noten (schaalvruchten)	-	Fruits à coques
Amandelen	-	Amande
Hazelnoten	-	Noisettes
Walnoten	-	Noix
Cashewnoten	-	Noix de cajou
Pecannoten	-	Noix de pécan
Paranoten	-	Noix du Brésil
Pistachenoten	-	Pistaches
Macademianoten	-	Macadamia
Selderij	+	Céleri
Mosterd	+	Moutarde
Sesam	-	Graines de sésame
Zwavedioxide en sulfieten	-	Sulfites
Lupine	-	Lupin
Weekdieren	-	Mollusques

+ : aanwezig / présent

- : afwezig / absent

: sporen / traces

? : onbekend / inconnu





MEATING YOUR DEMANDS

Technische fiche Fiche technique

80785000

VOLYS OVENGEBAKKEN KIPFILET 100-120
FILET POULET CUIT AU FOUR 100-120

7. Versie / Version

Documentnummer / N° document	20180419\ 0
Huidige versie / Version actuelle	2018
Vorige versie / Version précédente	0
Datum / Date	19 april 2018
Auteur / Auteur	Hanne

