



63000

KALKOENSCHNITZEL 125G VG 3x1KG DV
ESCALOPPE DE DINDE 125G - 3x1KG CG

1. Algemene gegevens / Informations générales

1.1. Adresgegevens / Adresse	
Naam / Nom	Hofkip b.v.b.a.
Adres / Adresse	Industrielaan 31 8930 MENEN
Tel.	+32 (0)56 521 421
Fax	+32 (0)56 521 420
E-mail	mailto:order@hofkip.be
Website	http://www.hofkip.be/
BTW-nummer / N° TVA	BE 0421.974.744

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact			
	Aankoop	Verkoop	Kwaliteit
Naam / Nom	Alexander Coussens	Francis Coussens	
Functie / Fonction			Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel.	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
Fax	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
E-mail	mailto:alexander.coussens@hofkip.be	mailto:francis.coussens@hofkip.be	mailto:kwaliteit@hofkip.be

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments		
UD 1056	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
B 1056	bereiden van kant-en-klaar maaltijden slicen van vleeswaren	fabrication de plats cuisinés découpe de charcuteries
B 1056 H	Bereiden van gehaktwaren	Fabrication de haché et préparations de haché

2. Productgegevens / Données du produit

2.1. Productomschrijving / Description du produit	
Artikelnummer / N° Article	63000
Artikelomschrijving / Description article	KALKOENSCHNITZEL 125G VG 3x1KG DV ESCALOPPE DE DINDE 125G - 3x1KG CG
EAN nummer / N° EAN	5412117630004

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit	

2.3. Bewaargegevens / Conservation	
Bewaartemperatuur / Température de conservation °C	DIEPVRIES/CONGELÉ : -18°C
Ten minste houdbaar tot/ A Consommer de préférence avant	540 dagen / jours
Hoedanigheid / Condition	BEVROREN / CONGELÉS

2.4. Verpakking / Emballage	
Type	DOOS

2.5. Gebruiksaanwijzing / Usage	
Gebruik / Usage	Volledig doorgaren vóór consumptie! Bien cuire avant consommation!



63000

KALKOENSCHNITZEL 125G VG 3x1KG DV
ESCALOPPE DE DINDE 125G - 3x1KG CG

2.6. Transport

Transport

Diepvries transport.
Transport surgelés.

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.

3. Ingrediënten / Ingrédients

kalkoen (46%), paneermeel(TARWE), kip (9%), zuurteregelaar (E262), natriumcitraat (E331), gedroogde glucosestroop(TARWE), zout, rijst, suiker, antioxidant (E301), TARWEmaltodextrine, rijsmiddel (E450), zuurteregelaar (E500), kippenbouillon, groentepoeder(ui), gistextract, specerijenextract, knoflookgranulaat, TARWEBloem, zetmeel, rijsmiddel (E500), verdikkingsmiddel(E415), bloem(mais).

dinde (46%), chapelure(BLE), poulet (9%), acetate de sodium (E262), acetate de sodium (E331), sirop de glucose déshydraté(BLE), sel, riz, sucre, sodium L-ascorbate (E301), maltodextrine de blé, di-hydrogen di-phosphate de calcium (E450), carbonate de sodium (E500), bouillon de poulet, poudre de légumes(ui), extrait de levure, extrait d'épices, granulé d'ail, BLE, amidon, carbonate de sodium (E500), épaississants(E415), farine(mais).

4. Allergenenlijst / Liste des allergènes

AARDNOTEN	-	AARDNOTEN
EI	-	OEUF
GLUTEN	+	GLUCIDES
LACTOSE	-	LACTOSE
LUPINE	-	LUPIN
MELK	-	LAIT
MOSTERD	-	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	-	SCHAALDIEREN
SCHAALVRUCHTEN	-	SCHAALVRUCHTEN
SELDERIJ	-	CELERI
SESAMZAAD	-	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	-	SOJA
VIS	-	POISSON
WEEKDIEREN	-	WEEKDIEREN
ZWAVELDIOXIDE & SULFIET	-	ZWAVELDIOXIDE & SULFIET
+ = aanwezig / represent	- = afwezig / absent	S = sporen / traces



63000

KALKOENSCHNITZEL 125G VG 3x1KG DV
ESCALOPPE DE DINDE 125G - 3x1KG CG

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

	Versnijdingen / Coupages	
	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 / 25g (37°C)	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

	Bereidingen / Préparations	
	Methode	Doel/Objectif – Tolerantie/Tolérance
Totaal aëroob kiemgetal/ Taux de micro-organismes / g (22°C)	ISO 4833 : aangepast / modifié	5 x10 ⁵ – 5 x10 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

6. Versie / Version

Documentnummer / N° document	20150115\ 0
Huidige versie / Version actuelle	0
Vorige versie / Version précédente	0
Datum creatie / Date de création	15 januari 2015
Auteur / Auteur	ADMIN