

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Convenience Olen NV Industrielaan 13 B-2250	KBO /BCD: 0870.695.160 IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB Tel./Tél.: +32 (0)14 25 09 30 - Fax: +32 (0)14 25 08 40
---	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Kip Italiaans / poulet à l'Italienne
Referentie/Référence	10821320 – 10821220
Intrastat:	16023230
EAN:	3 kg 5410333 901 564
	250 g 5410333 101 094

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>Ingrediënten: 63% kippenvlees samengesteld uit stukjes kip (73% kip, water, gelatine (varken), zout), paneermeel (TARWEbloem, water, gemodificeerd TARWEzetmeel, gist, zout, zonnebloemolie, extract van paprika), 15% Italiaanse vulling (tomatenpulp (tomaat, zout, voedingszuur: citroenzuur), water, tomatenpuree, suiker, gelatine (varken), gemodificeerd zetmeel (aardappel, maïs), raapzaadolie, azijn, bastardsuiker (suiker, suikerstroop, kleurstoffen: ammoniakcaramel), specerijen (bevat MOSTERD), zout, ui, verdikkingsmiddel: guarpitmeel; peterselie, kruiden (bevat SELDERIJ), wortel, maltodextrine, rode bietensap, voedingszuur: citroenzuur). KAN SPOREN BEVATTEN VAN: MELK, SOJA</p> <p>Ingrédients: 63% viande de poulet reconstituée (73% poulet, eau, gélatine (porc), sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, amidon modifié de BLÉ, levure, sel, huile de tournesol, extrait de paprika), 15% farce Italienne (pulpe de tomates (tomate, sel, acidifiant: acide citrique), eau, purée de tomates, sucre, gélatine (porc), amidon modifié (pomme de terre, maïs), huile de colza, vinaigre, cassonade (sucre, sirop de sucre, colorants: caramel ammoniacal), épices (contient MOUTARDE), sel, oignon, épaississant: gomme guar; persil, plantes aromatiques (contient CÉLERI), carottes, maltodextrine, jus de betterave rouge, acidifiant: acide citrique). PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	3kg e / 8 x 250g e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 1 – regarde flow groupe 1
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	
<input type="checkbox"/> kJ	766	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	11
<input type="checkbox"/> kcal	183	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,1
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	13		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,8		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	5,6		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	0,5		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

<input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Neen – non	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Ja – oui

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

SA Plukon Convenience Olen NV

□ Bacter. Normen (/g) Critères Microbiol. (/g)	Af productie / Après production		Op VVD / au moment DLC	
	Streefwaarde / Objectif	Maximum	Streefwaarde / Objectif	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobies	< 10E3	< 10E4	< 10E5	<5.10E6
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Listeria monocytogenes	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	< 10E2	< 10E2
Salmonella / Salmonelles	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)

□ Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire). (+ : aanwezig / présent - : afwezig / absent x : mogelijk residuen aanwezig / possibilité de présence de résidues)			
1.1 Tarwe / Blé	+	9.0 Selderij / Céleri	+
1.2 Rogge / Seigle	-	10.0 Mosterd / Moutarde	+
1.3 Gerst / Orge	-	11.0 Sesam / Graines de sésame	-
1.4 Haver / Avoine	-	12.0 Sulfit / Sulfite (> 10 ppm SO2)	-
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1. Gluten	+	20.0 Lactose	x
2.0 Schaaldieren / Crustacés	-	21.0 Cacao	-
3.0 Ei / Oeuf	-	22.0 Glutamaat / Glutamate	-
4.0 Vis / Poisson	-	23.0 Kip / Poulet	+
5.0 Pinda / Cacahuëtes	-	24.0 Koriander / Coriandre	-
6.0 Soja	x	25.0 Maïs	+
7.0 Melk / Lait	x	26.0 Peulvruchten / Légumineuse	-
8.1 Amandelen / Amandes	-	27.0 Rund / Boeuf	-
8.2 Hazelnoten / Noisettes	-	28.0 Varken / Porc	+
8.3 Walnoten / Noix	-	29.0 Wortel / Carotte	-
8.4 Cashewnoten / Noix de cajou	-		
8.5 Pecannoten / Noix de pécan	-		
8.6 Paranoten / Noix du Brésil	-		
8.7 Pistachenoten / Pistaches	-		
8.8 Macademianoten/ Noix de macadamia	-		
8 Noten / Noix	-		

□ GGO verklaring / Déclaration OGM:
Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)

□ Opslagcondities / Conditions d'entreposage :	
Temperatuur / Température	-2 à +4°C
T° na openen / T° après ouvrir	-2 à +4°C
Andere / Autres	

□ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):	
Min. na productie / Min. après production	24 dagen - jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 dagen - jours
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

SA Plukon Convenience Olen NV

<input type="checkbox"/> Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	Tray (3kg)	347	270	108	119
	Schaal / ravier (250g)	135	190	35	8,2
Secundair / Secondaire	Etiket / etiquette (3kg)	100	100	/	0,68
	Sealwrap (250g)	320	120	/	3,8g
Tertiair / Tertiaire	Doos / boîte (250g)	398	298	98	218
	Deksel / couvercle (250g)	405	305	99	224