

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

PLUKON CONVENIENCE OLEN
Industrielaan 13
B-2250 Olen

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

☐ Omschrijving/Description :

Naam product/Nom produit	Gekruid kippenvlees / Viande de poulet assaisonnée
Referentie/Référence	10837320
Intrastat:	16023211
EAN:	5410333901656

☐ Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: 86% kip, water, suiker, zout, SOJAEIWIT, TARWEBLOEM, gist, natuurlijk aroma, maltodextrine, antioxidant: ascorbinezuur; zuurteregelaar: natriumcitraat; specerij extract (SELDERIJ), azijn.

Ingrédients: 86% poulet, eau, sucre, sel, protéine de SOJA, farine de BLÉ, levure, arôme naturel, maltodextrine, antioxydant: acide ascorbique; régulateur d'acidité: citrate de sodium; extrait d'épices (CÉLERI), vinaigre.

☐ Gewicht / Poids :

3 kg

☐ Uitzicht :

/

☐ Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 42 – regarde flow groupe 42

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,2
☐ kJ	702	☐ Eiwitten / Protéines (%)	16,1
☐ kcal	167,0	☐ Zout / Sel (%)	1,8
☐ Vetten / Graisses (%)	5,5	☐ Natrium / Sodium (%)	
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,7		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	13,1		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	1,4		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

☐ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :

☐ Vacuüm / Sous-vide	neen - non	☐ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	ja - oui
---	------------	---	----------

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

☐ 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	100 000	1 000 000	3 000 000	5 000 000
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
E-coli	500	1 000	1 000	5 000
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants				
Gisten en schimmels Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococci /	100	1 000	1 000	1 000

SA Plukon convenience Olen NV

Stafylocoques à coagulase +				
Listeria monocytogenes	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	100 cfu/g
Salmonella / Salmonelles /25g	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig

SA Plukon convenience Olen NV

☐ 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 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO ₂)	-
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1.7 Gluten	+	20.0 Lactose	-
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	+	25.0 Maïs	+
7.0 Melk / Lait	-	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	-		
8.9 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	Slachtdag + 13 dagen / Jour de l'abattage + 13 jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	7 dagen / jours
Max. na openen / Max. après ouverture	2 dag / jour

☐ Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	1/2de gastro H100	325	265	100	85
Secundair / Secondaire	plastiek krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					