

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Convenience Olen NV Industrielaan13 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
---	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Vispannetje deluxe / Cassolette de poisson deluxe
Referentie/Référence	10713780
Intrastat:	16041993
EAN:	3 kg 5410333907368

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>Ingrediënten: saus (room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, wijn (SULFIET), tomatenpuree (tomaten, zout), gemodificeerd maïszetmeel, VISBOUILLON (VIS, kreeft (SCHAALDIEREN), mossel (WEEKDIEREN), Kabeljauw (VIS), maltodextrine, glucose, zout, zonnebloemolie, groentenconcentraat, uiextract, gistextract, kruidenextract, specerijenextract, aroma), zout, specerijen), 32% VIS (kabeljauw, scharrol, zalm), 9% garnalen (SCHAALDIEREN) (water, zout, stabilisatoren: E450, E451, E452), champignons, tomaten, ui, peterselie.</p> <p>Ingrédients: sauce (crème (LAIT, émulsifiant E471, stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, vin (SULFITE), purée de tomates (tomates, sel), amidon modifié de maïs, bouillon de POISSON (POISSON, homard (CRUSTACÉS), moules (MOLLUSQUES), cabillaud (POISSON), maltodextrine, glucose, sel, huile de tournesol, extrait de légumes, extrait d'oignon, extrait de levure, extrait de plantes aromatiques, extrait d'épices, arôme), sel, épices), 32% POISSON (cabillaud, limande, saumon), 9% crevettes (CRUSTACES) (eau, sel, stabilisants: E450, E451, E452), champignons, tomates, oignon, persil.</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	3kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,6
<input type="checkbox"/> kJ	448	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	10,2
<input type="checkbox"/> kcal	107,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,8
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	6,0	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	3,3		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	2,8		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	1,2		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

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

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

SA Plukon Convience 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	< 10E2	10E3	10E4	10E6
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés	< 10E2	10E3	10E2	10E3
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
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 Seiderij / 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 SO2)	+
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	+
1. 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 Mais	+
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 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 /	

SA Plukon Convience Olen NV

□ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):	
Min. na productie / Min. après production	8 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	4 weken - semaines
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

□ Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	zwarte schaal / ravier noir	325	264	60	96
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					