

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.: +32/14/25.09.30 - Fax: +32/14/25.08.40
--	--

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Pastasalade tomaat mozzarella Salade de pâtes tomate mozzarella
Referentie/Référence	10701480
Intrastat:	19023090
EAN:	2 kg 5410333916681

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>Ingrediënten: 49% pasta (TARWEGRIESMEEL, water), 23% mozzarella (MELK, voedingszuur: citroenzuur), 16% gedroogde tomaatjes (90% tomaatjes, zonnebloemolie, kruiden, zout), plantaardige olie (zonnebloem), balsamico azijn (wijnazijn, druivensap, SULFIET), kruiden, zout, specerijen.</p> <p>Ingrédients: 49% pâtes (semoule de BLÉ, eau), 23% mozzarella (LAIT, acidifiant: acide citrique), 16% tomates séchées (90% tomates, huile tournesol, herbes aromatiques, épices, sel), huile végétale (tournesol), acide balsamique (vinaigre de vin, jus de raisins, SULFITE), herbes aromatiques, sel, épices.</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2 kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 22 – regarde flow groupe 22
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,6
<input type="checkbox"/> kJ	639	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	5,5
<input type="checkbox"/> kcal	153	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,48
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	8,0	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,59
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	3,2		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	13,9		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	2,6		
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			

<input type="checkbox"/> 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	10E4	5.10E6
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Melkzuur bacteriën Lactobacilles	10E2	10E4	10E4	5.10E5
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	10E2	10E2	10E3
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 10	50	< 10	5.10E2
Gisten en schimmels Levures & moisissures	10E2	10E3	10E3	10E4
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	5.10E2	< 10E2	5.10E2
Listeria monocytogenes	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	< 10E2	< 10E2

SA Plukon Olen NV

Salmonella / Salmonelles	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)
--------------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

<input type="checkbox"/> 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 SO ₂)	+
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 / Cacahuètes	-	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	-		

<input type="checkbox"/> GGO verklaring / Déclaration OGM: Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)

<input type="checkbox"/> Opslagcondities / Conditions d'entreposage :
Temperatuur / Température -2 à +4 °C
T° na openen / T° après ouvrir -2 à +4 °C
Andere / Autres /

<input type="checkbox"/> Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):
Min. na productie / 13 dagen - jours
Min. bij aanlevering / 7 dagen - jours
Max. na openen / 2 dagen - jours

<input type="checkbox"/> 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	50	94
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	Etiket / Etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					