

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
--	--

☐ Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Gepaneerde voorgegaarde kippenhaasjes / Filet de poulet pré-cuit pané
Referentie/Référence	10857320
Intrastat:	16023219
EAN:	2,5 kg 5410333917312

☐ Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: 75% bereide kippenhaasjes (60% kippenhaasjes, water, gemodificeerd zetmeel (maniok), zout), 25% panade (maïsbloem, TARWEBloem, zonnebloemolie, zout, moutextract (GERST), aardappelzetmeel, specerijen: knoflookpoeder; suiker, kruiden, gistextract, rijsmiddel: natriumcarbonaten; verdikkingsmiddel: xanthaangom). KAN SPOREN BEVATTEN VAN: SOJA, MELK, MOSTERD, SELDERIJ. Ingrédients: 75% filets de poulet préparés (60% filets de poulet, eau, amidon modifié (manioc), sel), 25% panure (farine de maïs, farine de blé, huile de tournesol, sel, extrait de malt (ORGE), amidon de pomme de terre, épices: poudre d'ail ; sucre, herbes, extrait de levure, poudre à lever: carbonates de sodium; épaississant: gomme xanthane). PEUT CONTENIR DES TRACES DE: SOYA, LAIT, MOUTARDE, CÉLERI.
☐ Gewicht / Poids :	2,5 kg e
☐ Uitzicht :	Goudgekleurde gepaneerde kippenhaasjes / filets de poulet panés dorés

☐ Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 3 – regarde flow groupe 3
---	---

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	<0,5
☐ kJ	848	☐ Eiwitten / Protéines (%)	14
☐ kcal	202	☐ Zout / Sel (%)	1,1
☐ Vetten / Graisses (%)	8,4		
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,0		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	18		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	1,2		

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	< 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)

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	x
1.2 Rogge / Seigle	-	10.0 Mosterd / Moutarde	x
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. 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	26 dagen - jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 dagen - jours
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	Tray (2,5 kg)	347	270	108	119
Secundair / Secondaire	Etiket / etiquette (2,5 kg)	100	100	/	0,68
Tertiair / Tertiaire					