

SA Plukon Convience 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 | Druivensaus Sauce aux raisins |
| Referentie/Référence | 10720250 |
| Intrastat: | 21039090 |
| EAN: | 5410333911433 |

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients | <p>Ingrediënten: saus (room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, wijn (SULFIET), suiker, gemodificeerd maïszetmeel, bouillon (water, gistextract, aroma, rundervet, plantaardige oliën (olijf, raapzaad), tomatenpuree, maltodextrine, ui (SULFIET), look (SULFIET), gekarameliseerde suiker, conserveermiddel: melkzuur; varkensgelatine (SULFIET), emulgator: lecithine; zout, aardappelzetmeel, voedingszuur: citroenzuur), zout, kleurstof: E150b; specerijen, stabilisator: xanthaan), 20% druiven (suiker, voedingszuur: citroenzuur; antioxidant: ascorbinezuur).</p> <p>Ingrédients: sauce (crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, vin (SULFITE), sucre, amidon modifié de maïs, bouillon (eau, extrait de levure, arôme, graisse de bœuf, huile végétales (olive, colza), concentré de tomates, maltodextrine, oignon (SULFITE), ail (SULFITE), cassonade, conservateur: acide lactique; gélatine de bœuf (SULFITE), émulsifiant: lécithine; sel, amidon de pomme de terre, acidifiant: acide citrique), sel, colorant: E150b; épices, stabilisant: xanthane), 20% raisins (sucre, acidifiant: acide citrique; antioxygène: acide ascorbique).</p> |
| <input type="checkbox"/> Gewicht / Poids : | 2,3 kg |
| <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 (%) | 0,5 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 506 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 1,3 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 121,0 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 0,8 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 5,1 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 3,3 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 17,1 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 14,0 | | |
| 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 | 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 + Staphylococcen / 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 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 / 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

| | |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours): | |
| Min. na productie / Min. après production | 16 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison | 10 weken - semaines |
| Max. na openen / Max. après ouverture | 5 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 | Bidon | 97 | 120 | 230 | 94 |
| | Dop / bouchon bidon | | | | 13 |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette | 100 | 100 | | 0,68 |
| | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |
| | | | | | |