

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 | Vissaus Sauce poisson |
| Referentie/Référence | 10720350 |
| Intrastat: | 21039090 |
| EAN: | 5410333912683 |

| | |
|-----------------------------------|---|
| □ Ingrediënten/Ingrédients | Ingrediënten: 75% vissaus (room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, wijn (SULFIET), tomatenpuree (tomaten, zout), gemodificeerd maïszetmeel, visbouillon (kreeft (SCHAALDIEREN), mossel (WEEKDIEREN), kabeljauw (VIS), maltodextrine, groentenconcentraat (tomaat, wortel), plantaardige olie (zonnebloem), glucose, zout, uiextract, gistextract, kruidenextract, specerijenextract, aroma), TARWEBLOEM, palmvet, zout, paprika extract, specerijen), 25% groenten (prei, SELDER, wortel). Ingrédients: 75% sauce poisson (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 (homard (CRUSTACES), moules (MOLLUSQUES), cabillaud (POISSON), maltodextrine, extrait de légumes (tomate, carotte), huiles végétale (tournesol), glucose, sel, extrait d'oignon, extrait de levure, extrait de plantes aromatiques, extrait d'épices, arôme), farine de BLÉ, graisse de palme, sel, extrait de paprika, épices), 25% légumes (poireau, CÉLERI, carottes). |
| □ Gewicht / Poids : | 2,3kg |
| □ Uitzicht : | / |

| | |
|---|---|
| □ Fabricatieverloop / procédé de fabrication | Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21 |
|---|---|

| | | | |
|---|-----|-----------------------------------|-----|
| □ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles: | | | |
| □ Energie | | □ Voedingsvezels / | 0,4 |
| □ kJ | 461 | Fibres alimentaires (%) | |
| □ kcal | 111 | □ Eiwitten / Protéines (%) | 1,7 |
| □ Vetten / Graisses (%) | 9,3 | □ Zout / Sel (%) | 1,1 |
| □ waarvan verzadigde vetzuren / | 6,2 | | |
| dont acides gras saturés (%) | | | |
| □ Koolhydraten / Glucides (%) | 5,0 | | |
| □ waarvan suikers / | 2,0 | | |
| dont sucres (%) | | | |

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

| | | | |
|---|------------|-----------------------------------|------------|
| □ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques : | | | |
| □ Vacuüm / Sous-vide | Neen – non | □ Beschermende atmosfeer / | Neen – non |
| | | Atmosphère protectrice | |

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

SA Plukon Convenience 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 Convenience Olen NV

| | |
|---|---------------------|
| □ 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 |

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| □ 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 | | | | | |
| | | | | | |