

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

<b>Plukon Convenience Olen NV</b> 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"/> <b>Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Fine champagnesaus Sauce fine champagne
Referentie/Référence	10720650
Intrastat:	21039090
<b>EAN:</b>	5410333912775

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	Ingrediënten: saus (room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, 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), gemodificeerd maïszetmeel, alcohol, TARWEBloem, palmvet, specerijen, zout, natuurlijk aroma (NOTEN: AMANDEL, WALNOOT), kleurstof: karamel), champignons, peterselie.  Ingrédients: sauce (crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, ouillon (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), amidon modifié de maïs, alcool, farine de BLÉ, graisse de palme, épices, sel, arôme naturel (NOIX: NOIX D'AMANDE, NOIX), colorant: caramel), champignons, persil.
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	2,3 kg
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	/

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

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,0
<input type="checkbox"/> kJ	558	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	2,8
<input type="checkbox"/> kcal	135,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,9
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	11,1	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	7,3		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	5,4		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	1,3		
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Neen – non	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (/g) Critères Microbiol. (/g)</b>	<b>Af productie / Après production</b>		<b>Op VVD / au moment DLC</b>	
	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>
Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobies	< 10E2	10E3	10E4	10E6
Totaal aërobe spores / Aérobie totaux sporulés	< 10E2	10E3	10E2	10E3

## SA Plukon Convenience Olen NV

Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 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)

SA Plukon Convenience Olen NV

<input type="checkbox"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b> (+ : 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 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 Maïs	+
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"/> <b>GGO verklaring / Déclaration OGM:</b> Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)
---

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

<input type="checkbox"/> <b>Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>	
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"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	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					