

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
---	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Pasta saus met room Sauce pasta à la crème
Referentie/Référence	10722050
Intrastat:	21039090
EAN:	2,3 kg 5410333916599

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>Ingrediënten: 87% saus (42% room (MELK, emulgator E471, stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, tomatenpulp (tomaten, tomatensap, voedingszuur: citroenzuur), mascarpone (room (MELK), MELK, voedingszuur: citroenzuur), tomatenpuree (tomaten, zout), gemodificeerd maïszetmeel, plantaardige olie (SOJA), bouillon (gistextract, maltodextrine (aardappel, TARWE), kippenvet, maïszetmeel, zout, groentenextract, citroensap, kruidenextract), zout, TARWEbloem, palmvet, specerijen), tomaten, ui, kruiden.</p> <p>Ingrédients: 87% sauce (42% crème (LAIT, émulsifiant E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, pulpe de tomates (tomates, jus de tomate, acidifiant: acide citrique), mascarpone (crème (LAIT), LAIT, acidifiant: acide citrique), purée de tomates (tomates, sel), amidon modifié de maïs, huile végétale (SOJA), bouillon (extrait de levure, maltodextrine (pomme de terre, BLÉ), graisse de poulet, amidon de maïs, sel, extrait de légumes, jus de citron, extrait de herbes aromatiques), sel, farine de BLÉ, graisse de palme, épices), tomates, oignon, herbes aromatiques.</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2,3 kg e
<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 (%)	1,0
<input type="checkbox"/> kJ	610	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	2,6
<input type="checkbox"/> kcal	147	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,4
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	12,6		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	6,4		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	5,4		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	2,8		
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

<input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
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	< 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 /	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Convenience Olen NV

Enterobactéries				
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 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)

SA Plukon Convenience Olen NV

<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 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"/> 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 / 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	160	100		3
Tertiair / Tertiaire					