

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	Atlantisch kabeljauwhaasje met tomaat en garnalen Cœur de cabillaud atlantique avec tomates et crevettes
Referentie/Référence	10712780
Intrastat:	16041992
EAN:	3 kg 5410333916780

□ Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: 43% saus (room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: E407, E412, E466), water, wijn (SULFIET), VISBOUILLON (kreeft (SCHAALDIEREN), mossel (WEEKDIEREN), kabeljauw (VIS), maltodextrine (aardappel), groenten concentraat (tomaten, wortel), plantaardige olie (zonnebloem), zout, gistextract, aroma), TARWEBLOEM, palmvet, gemodificeerd maïszetmeel, zout, suiker, specerijen), 36% kabeljauwhaasje (VIS), 10 % tomaten, 7 % garnalen (SCHAALDIEREN) (garnalen, zout, stabilisator: trifosfaten), ui, bieslook. Ingrédients: 43% sauce (crème, (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants;E407, E412, E466), eau, vin (SULFITE), bouillon de POISSON (homard (CRUSTACES), moules (MOLLUSQUES), cabillaud (POISSON), maltodextrine (pomme de terre), concentré de légumes (tomates, carottes), huile végétale (tournesol), sel, extrait de levure, arôme), farine de BLE, graisse de palme, amidon modifié de maïs, sel, sucre, épices), 36% cœur de cabillaud (POISSON), 10% tomates, 7% crevettes (CRUSTACES), (crevettes, sel, stabilisant: triphosphates), oignon, ciboulette.
□ Gewicht / Poids :	3kg e
□ Uitzicht :	/

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

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
□ Energie		□ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,5
□ kJ	416	□ Eiwitten / Protéines (%)	13,3
□ kcal	99	□ Zout / Sel (%)	0,9
□ Vetten / Graisses (%)	4,2		
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,7		
□ Koolhydraten / Glucides (%)	5,0		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	0,7		
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
□ Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	□ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
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 aérobie	< 10E2	10E3	10E4	10E6
Totaal aërobe spores / Aérobie 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 Sulfaat / Sulfite (> 10 ppm SO ₂)	+
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	+
1. <i>Gluten</i>	+	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 <i>Noten / Noix</i>	-		

<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	8 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	4 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	zwarte schaal / ravier noir	325	264	60	96
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	160	100		1
Tertiair / Tertiaire					