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		Macaroni ham kaas / Macaroni Jambon Fromage
Referentie/Référence		10713980
Intrastat:		19022030
EAN:	3 kg	5410333915004

□ **Ingrediënten/Ingrédients**	Ingrediënten: 57% saus (water, MELK, 15% kaas (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, zout, specerijen), 30% macaroni (TARWEGRIESMEEL, water), 13% ham (91% varkensvlees, water, zout, glucosestroop, aroma, antioxidant (E301), conserveermiddel(E250, E261(i), E261(ii)),rook). Kan sporen bevatten van: sulfiet, mosterd, selderij. Ingrédients: 57% sauce (eau, LAIT, 15% fromage (LAIT), amidon de maïs modifié, sel, épices), 30% macaroni (SEMOULE DE BLÉ, eau), 13% jambon (91% porc, eau, sel, sirop de glucose, arôme, antioxydant (E301), conservateur (E250, E261(i), E261(ii)), fumée). Peut contenir traces de: sulfite, moutarde, céléri.
□ **Gewicht / Poids :**	3kg e
□ **Uitzicht :**	/

□ **Fabricatieverloop / procedé de fabrication**	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21

□ **Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:**			
□ Energie		□ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,5
□ kJ	448		
□ kcal	107	□ Eiwitten / Protéines (%)	6,3
□ Vetten / Graisses (%)	4,2	□ Zout / Sel (%)	1,1
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,4	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	10,2		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	1,1		
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			

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 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)

□ **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**	x
1.2 Rogge / Seigle	-	**10.0 Mosterd / Moutarde**	x
1.3 Gerst / Orge	-	**11.0 Sesam / Graines de sésame**	-
1.4 Haver / Avoine	-	**12.0 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO2)**	x
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	-		

□ **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	8 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	4 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	zwarte schaal / ravier noir	325	264	60	96
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					