

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	Kaassaus Sauce au fromage
Referentie/Référence	10720150
Intrastat:	21039090
EAN:	5410333911563

□ Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, MELK, kaas (MELK), gemodificeerd zetmeel, palmolie, LACTOSE, MELKeiwit, MELKpoeder, TARWEBloem, zout,specerijen, emulgator (E471), stabilisatoren (E407, E412, E466), voedingszuur (E330). Kan sporen bevatten van: sulfiet.

Ingrédients: eau, LAIT, fromage (LAIT), amidon modifié, huile de palme, LACTOSE, protéines de LAIT, LAIT en poudre, farine de BLÉ, sel, épices, émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E412, E466), acidifiant (E330). Peut contenir traces de: sulfite.

□ 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 /	0,2
□ kJ	663	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	160,0	□ Eiwitten / Protéines (%)	5,6
□ Vetten / Graisses (%)	12,3	□ Zout / Sel (%)	1,3
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	8,1	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	6,6		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	1,6		

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 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 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO ₂)	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 / 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	-		

☐ 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					