## *SA Plukon Convience Olen NV*

**PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE**


| | |
|---|---|
| **Plukon Convenience Olen NV**<br>**Industrielaan 13**<br>**B-2250** | **KBO /BCD: 0870.695.160**<br>**IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB**<br>**Tel./Tél.: +32 (0)14 25 09 30 - Fax: +32 (0)14 25 08 40** |


| □ **Omschrijving/Description :** | | |
|---|---|---|
| Naam product/Nom produit | | Druivensaus<br>Sauce aux raisins |
| Referentie/Référence | | 10720250 |
| Intrastat: | | 21039090 |
| **EAN:** | | 5410333911433 |
| | | |

| | |
|---|---|
| □ **Ingrediënten/Ingrédients** | Ingrediënten: saus (room (MELK, emulgator (E471), stabilisatoren (E407, E412, E466)), water, wijn (SULFIET), suiker, gemodificeerd maïszetmeel, bouillon (water, kippenvlees, gistextract, aroma, dierlijk vet (rund,kip), plantaardige oliën (extra virgin olijfolie, koolzaadolie), tomatenpuree, maltodextrine, gedroogde groenten (ui (SULFIET), groentenextract (wortel, ui), citroensap, knoflook (SULFIET), zout, gekarameliseerde suiker, specerijenextracten, conserveermiddel (E270), dierlijk eiwit (gelatine (SULFIET)), emulgator (E322), plantaardig zetmeel, voedingszuur (E330)), zout, kleurstof (E150b), stabilisator (E415) peper, nootmuskaat), 20% druiven (druiven, water, suiker, zuurteregelaar (E330), antioxidant (E300)). Kan sporen bevatten van: gluten.<br><br>Ingrédients: sauce (crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, vin (SULFITE), sucre, amidon modifié de maïs, bouillon (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), sel, colorant: E150b; épices, stabilisant: xanthane), 20% raisins (sucre, acidifiant: acide citrique; antioxygène: acide ascorbique). Peut contenir traces de: gluten. |
| □ **Gewicht / Poids :** | 2,3 kg |
| □ **Uitzicht :** | / |

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

| □ **Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:** | | | |
|---|---|---|---|
| □ Energie | | □ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 0,5 |
| □ kJ | 506 | | |
| □ kcal | 121,0 | □ Eiwitten / Protéines (%) | 1,3 |
| □ Vetten / Graisses (%) | 5,1 | □ Zout / Sel (%) | 0,8 |
| □ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 3,3 | □ Natrium / Sodium (%) | |
| | | | |
| □ Koolhydraten / Glucides (%) | 17,1 | | |
| □ waarvan suikers / dont sucres (%) | 14,0 | | |
| | | | |
| **Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande** | | | |

| □ **Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :** | | | |
|---|---|---|---|
| □ Vacuüm / Sous-vide | Neen – non | □ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice | Neen – non |
| | | | |
| **Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande** | | | |

## *SA Plukon Convience Olen NV*

| □ **Bacter. Normen (/g)**<br>**Critères Microbiol. (/g)** | **Af productie / Après production** | | **Op VVD / au moment DLC** | |
|---|---|---|---|---|
| | **Streefwaarde / Objectif** | **Maximum** | **Streefwaarde / Objectif** | **Maximum** |
| Totaal aëroob kiemgetal /<br>Germes totaux aérobies | < 10E2 | 10E3 | 10E4 | 10E6 |
| Totaal aërobe spores<br>Aérobies totaux sporulés | < 10E2 | 10E3 | 10E2 | 10E3 |
| Sulfietreduc. anaërobe spores<br>Anaérobies sporulés sulfitoréd. | < 10 | 30 | < 10 | 30 |
| Enterobacteriën /<br>Enterobactéries | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Thermotolerante coliformen<br>Coliformes thermotolérants | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Gisten en schimmels<br>Levures & moisissures | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 |
| Coagulase + Staphylococcen /<br>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** | x | **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 SO2)** | + |
| **1.5 Spelt / Epeautre** | - | **13.0 Lupine / Lupin** | - |
| **1.6 Kamut / Kamut** | - | **14.0 Weekdieren / Mollusques** | - |
| ***1. Gluten*** | x | **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 Convience 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 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |