

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Convenience Olen NV Industrielaan13 B-2250 Olen	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	Peertjes met passievruchten Poires aux fruits de la passion
Referentie/Référence	10740880
Intrastat:	2008 4039
EAN:	5410333916469

□ Ingrediënten/Ingrédients

	antioxidant (ascorbine zuur), 33% passievruchtcompote (glucose-fructose siroop, passievrucht, water, gemodificeerd maïszetmeel, suiker, zuurteregelaar (natriumlactaat), natuurlijk aroma, conserveermiddel (kaliumsorbaat), kleurstof (E160a)) Ingrédients: 67% poire (poire, eau, sucre, acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), 33% compote de fruit de la passion (sirop de glucose-fructose, fruit de la passion, eau, amidon de maïs modifié, sucre, correcteur d'acidité (lactate de sodium), arôme naturel, conservateur (sorbate de potassium), colorant (E160a))
☐ Gewicht / Poids :	3kg
☐ Uitzicht :	/

□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

□ Energie		□ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	5,3
□ kJ	472 kJ/ 100 g	□ Eiwitten / Protéines (%)	< 1,3
□ kcal	112 kcal/ 100 g	□ Zout / Sel (%)	< 0,5
□ Vetten / Graisses (%)	1,1	□ Natrium / Sodium (%)	
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,2		
□ Koolhydraten / Glucides (%)	22,5		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	22,5		

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 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	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Convenience Olen NV

Coliformes thermotolérants				
Gisten en schimmels	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Levures & moisissures				
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

☐ 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)	-
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	/

☐ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):	
Min. na productie / Min. après production	10 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					