

# SA Plukon Convenience Olen NV

## PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

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

<input type="checkbox"/> <b>Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Everzwijn saus forestière Sanglier sauce forestière
Referentie/Référence	10733380
Intrastat:	16029031
<b>EAN:</b>	3 kg 5410333916902

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Ingrediënten: 50% saus forestière (water, wijn (SULFIET), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, zout, rund, specerijen, groenten extract, kleurstof: E150b), 37% everzwijn (bouillon (rund, hert, maltodextrine, zout, gistextract, glucose, wijnextract, look, kruiden, specerijen, wijn (SULFIET))), spek (varkensvlees, zout, conserveermiddelen: E 250, E262; dextrose, antioxidanten: E301, E331; natuurlijk aroma), champignons, ui.</p> <p>Ingrédients: 50% sauce forestière (eau, vin (SULFITE), amidon modifié de maïs, sucre, sel, bœuf, épices, extrait de légumes, colorant: E150b), 37% sanglier (bouillon (bœuf, cerf, maltodextrine, sel, extrait de levure, glucose, extrait de vin, ail, plantes aromatiques, épices, vin (SULFITE))), lard (viande de porc, sel, conservateurs: E250, E262; dextrose, antioxydants: E301, E331; arôme naturel), champignons, oignon.</p>
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	3kg e
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	/

<input type="checkbox"/> <b>Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,8
<input type="checkbox"/> kJ	376	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	11
<input type="checkbox"/> kcal	89	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,1
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	2,6		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,9		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	4,8		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	2,0		
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (/g) Critères Microbiol. (/g)</b>	<b>Af productie / Après production</b>		<b>Op VVD / au moment DLC</b>	
	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>
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

**SA Plukon Convenience Olen NV**

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)

## SA Plukon Convenience Olen NV

<input type="checkbox"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b>			
(+ : 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 Sulfit / Sulfite (> 10 ppm SO <sub>2</sub> )	+
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	-		

<input type="checkbox"/> <b>GGO verklaring / Déclaration OGM:</b>
Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)

<input type="checkbox"/> <b>Opslagcondities / Conditions d'entreposage :</b>	
Temperatuur / Température	-2 à +4 °C
T° na openen / T° après ouvrir	-2 à +4 °C
Andere / Autres /	

<input type="checkbox"/> <b>Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>	
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"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	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					