SA Plukon Convience 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		Zuiderse zwarte quinoa Quinoa noir du sud
Referentie/Référence		10701880
Intrastat:		19019091
EAN:	2 kg	5410333917268

□ **Ingrediënten/Ingrédients**	Ingrediënten: 22% quinoa, 22% bulgur (TARWE), 31% gegrilde groenten (courgette, aubergine, paprika rood, paprika geel, tomaat, zonnebloemolie, azijn, peterselie, knoflook, voedingszuur: citroenzuur), tomaat, witte bonen, SOJAbonen, ui, zonnebloemolie, citroensap, zout, kruiden en specerijen. Bevat sporen van: melk, sulfiet, mosterd, selder. Ingrédients: 22% quinoa, 22% boulgour (BLÉ), 31% légumes grillés (courgette, aubergine, poivron rouge, poivron jaune, tomate, huile de tournesol, vinaigre, persil, ail, acidifiant: acide citrique), tomate, haricots blancs, graines de SOJA, oignon, huile de tournesol, jus de citron, sel, plantes aromatiques et épices. Peut contenir traces de: lait, sulfite, moutarde, céléri.
□ **Gewicht / Poids :**	2kg 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 (%)	3,4
□ kJ	486		
□ kcal	116	□ Eiwitten / Protéines (%)	2,8
□ Vetten / Graisses (%)	6,0	□ Zout / Sel (%)	1,5
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,65	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	11,0		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	2,5		
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 Coliformes thermotolérants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococcen /	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2

Stafylocoques à coagulase +				
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 Convience 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**	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**	x
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	x	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	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					