

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	Rundstong in madeirasaus / Langue de bœuf sauce madère
Referentie/Référence	10733680
Intrastat:	16025095
EAN:	3 kg 5410333907337

☐ Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: 53% maderasaus (water, tomatenpuree (tomaten, zout), 15% mader (SULFIET), room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), tomatenpulp (70% tomaten, 29% tomatensap, voedingszuur: citroenzuur), sojaolie, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEBLOEM, suiker, zout, kruiden, specerijen, stabilisator: xantaan gom; kleurstof: paprika extract), 33% rundtong, champignons. Kan sporen bevatten van: mosterd, selder.

Ingrédients: 53% sauce Madère (eau, purée de tomates (tomates, sel), 15 % Madère (SULFITE), crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), pulpe de tomate (70% tomates, 29% jus de tomates, acidifiant: acide citrique), huile de soja, amidon modifié de maïs, farine de BLÉ, sucre, sel, plantes aromatiques, épices, stabilisant: gomme xanthane; colorant: extrait de paprika), 33% langue de bœuf, champignons. Peut contenir traces de: moutarde, céleri.

☐ Gewicht / Poids :

3kg e

☐ Uitzicht :

/

☐ Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21

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

☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,6
☐ kJ	513	☐ Eiwitten / Protéines (%)	7,5
☐ kcal	128	☐ Zout / Sel (%)	0,7
☐ Vetten / Graisses (%)	7,9	☐ Natrium / Sodium (%)	
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	3,1		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	5,8		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	4,8		

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	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2

SA Plukon Convenience Olen NV

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)

☐ 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 Sulfit / 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	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					