

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	Hindenragoût / Civet de biche
Referentie/Référence	10733580
Intrastat	16029031
EAN:	3 kg 5410333907344

☐ Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: saus (water, room ((MELK), emulgator (E471), stabilisatoren (E407, E412, E466)), veenbessencompote (veenbessen, glucose-fructosestroop, gemodificeerd maïszetmeel, zuurteregelaars (citroenzuur, natriumcitraat), conserveermiddel (kaliumsorbaat), natuurlijk aroma), bouillon (zout, aroma's (MOSTERD, SELDERIJ, TARWE, GERST), zonnebloemolie, aardappelzetmeel, palmvet, suiker, maltodextrine, appel, GERSTEMOUT-EXTRACT, gistextract, tomatenpuree, vlees van wild (1,2%), specerijen (gember, nootmuskaat, koriander, peper), ui, aromaten (laurier, rozemarijn), antioxidanten (E310, E320)), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, zout, alcohol (SULFIET), TARWEBloem, palmvet, kleurstof (E150b) (SULFIET)), 34% hinde, veenbessen.

Ingrédients: sauce (eau, crème ((LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E412, E466)), compote de canneberges (canneberges, sirop de glucose-fructose, amidon de maïs modifié, correcteurs d'acidité (acide citrique, citrate de sodium), conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel), bouillon (sel, arômes (MOUTARDE, CÉLERI, BLÉ, ORGE), huile de tournesol, fécule de pomme de terre, graisse de palme, sucre, maltodextrine, pomme, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, extrait de levure, purée de tomates, viande de gibier (1,2%), épices (gingembre, muscade, coriandre, poivre), oignon, arômes (laurier, romarin), antioxydants (E310, E320)), amidon de maïs modifié, sucre, sel, alcool (SULFITE), farine de BLÉ, graisse de palme, colorant (E150b) (SULFITE)), 34% biche, canneberges.

☐ 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 (%)	0,2
☐ kJ	473	☐ Eiwitten / Protéines (%)	13,5
☐ kcal	112,0	☐ Zout / Sel (%)	0,9
☐ Vetten / Graisses (%)	3,5	☐ Natrium / Sodium (%)	0,4
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,1		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	6,7		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	4,4		

☐ Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

SA Plukon Convenience Olen NV

☐ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
☐ Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	☐ Beschermende atmosfeer /	Neen – non
		Atmosphère protectrice	
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 / 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	+
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	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					