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		Normandische tongrolletjes / Filets de sole à la normande
Referentie/Référence		10732280
Intrastat:		16042090
EAN:	3 kg	5410333200179

□ **Ingrediënten/Ingrédients**	Ingrediënten: saus (room (MELK, emulgator (E471), stabilisatoren (E407, E412, E466)), water, wijn (bevat SULFIET), gemodificeerd maïszetmeel, bouillon (VIS, glucose, plantaardige olie, maltodextrine, zout, gistextract, groentenextract, kruiden en specerijen), 33% tongrolletjes (schar (VIS), water, stabilisator (E451)), mosselen (WEEKDIEREN), garnalen (SCHAALDIEREN) (garnalen, water, zout, conserveermiddel (E223), stabilisator (E331)), ui, peterselie. Kan sporen bevatten van: gluten, selder. Ingrédients: sauce (crème (LAIT, émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E412, E466)), eau, vin (contient du SULFITE), amidon de maïs modifié, bouillon (POISSON, glucose, huile végétale, maltodextrine, sel, extrait de levure, extrait végétal, herbes et épices), 33% rouleaux de sole (limande (POISSON), eau, stabilisant (E451)), moules (MOLLUSQUES), crevettes (CRUSTACÉS) (crevettes, eau, sel, conservateur (E223), stabilisant (E331)), oignon, persil. Peut contenir traces de: gluten, céléri.
□ **Gewicht / Poids :**	3kg 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 (%)	0,5
□ kJ	384		
□ kcal	92,0	□ Eiwitten / Protéines (%)	10,6
□ Vetten / Graisses (%)	3,8	□ Zout / Sel (%)	1,0
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,2	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	3,6		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	0,8		
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 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 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**	-
1.3 Gerst / Orge	-	**11.0 Sesam / Graines de sésame**	-
1.4 Haver / Avoine	-	**12.0 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO2)**	+
1.5 Spelt / Epeautre	-	**13.0 Lupine / Lupin**	-
1.6 Kamut / Kamut	-	**14.0 Weekdieren / Mollusques**	+
1. Gluten	x	**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 / Cacahuètes	-	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					