

# SA Plukon Convience 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	Witloof-ham / Chicon-jambon
Referentie/Référence	10714280
Intrastat:	16024950
<b>EAN:</b>	3 kg 5410333912676

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Ingrediënten: 46% kaassaus (water, room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), MELK, 8% kaas (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, plantaardige olie (palm), MELKPOEDER, zout, TARWEBLOEM, LACTOSE, MELKEIWIT, specerijen, stabilisator: guar gom; voedingszuur: citroenzuur), 40% witloof, 14% ham (70% varkensvlees, water, aardappelzetmeel, glucosestroop, zout, MELKEIWIT, polysacchariden, stabilisator: natriumfosfaat; antioxidanten: natriumascorbaat, natriumcitraat; kruiden, conserveermiddelen: E250, E262).</p> <p>Ingrédients: 46% sauce au fromage (eau, crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), LAIT, 8% fromage (LAIT), amidon modifié de maïs, huile végétale (palme), poudre de LAIT, sel, farine de BLÉ, LACTOSE, protéine de LAIT, épices, stabilisants: gomme de guar; acidifiant: acide citrique), 40% chicons, 14% jambon (70% viande de porc, eau, amidon de pomme de terre, sirop de glucose, sel, protéine de LAIT, polysaccharides, stabilisants: phosphate de sodium; antioxydants: ascorbate de sodium, citrate de sodium; plantes aromatiques, conservateurs: E250, E262).</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 (%)	1,0
<input type="checkbox"/> kJ	469	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	6,0
<input type="checkbox"/> kcal	113,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,4
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	7,6	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	4,9		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	4,6		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	1,9		

**Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande**

<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>			

## SA Plukon Convience Olen NV

□ Bacter. Normen (/g) Criteres 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 thermotolerants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
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 Seiderij / 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 <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 Mais	+
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 /	

## SA Plukon Convience Olen NV

<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					