SA Plukon Convenience Olen NV

**PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE**

| | |
|---|---|
| **Plukon Convenience Olen NV**<br>**Industrielaan 13**<br>**B-2250** | **KBO /BCD: 0870.695.160**<br>**IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB**<br>**Tel./Tél.: +32 (0)14 25 09 30 - Fax: +32 (0)14 25 08 40** |

| □ **Omschrijving/Description :** | |
|---|---|
| Naam product/Nom produit | Fine champagnesaus<br>Sauce fine champagne |
| Referentie/Référence | 10720650 |
| Intrastat: | 21039090 |
| **EAN:** | 5410333912775 |
| | |

| | |
|---|---|
| □ **Ingrediënten/Ingrédients** | Ingrediënten: Ingrediënten: room ((MELK), emulgator (E471), stabilisatoren (E407, E412, E466)), water, champignons, alcohol (SULFIET), bouillon (water, gistextract, aroma, rundervet, plantaardige oliën (extra virgin olijfolie, koolzaadolie), tomatenpuree, maltodextrine, gedroogde groenten (ui (SULFIET), knoflook (SULFIET), gekarameliseerde suiker, conserveermiddel (E270), dierlijk eiwit (gelatine (SULFIET)), emulgator (E322), zout, aardappelzetmeel, voedingszuur (E330)), gemodificeerd zetmeel, TARWEbloem, palmvet, aroma, kleurstof (E150b), peterselie, zout, peper. Kan sporen bevatten van: selder, mosterd.<br><br>Ingrédients : Ingrédients : crème ((LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E412, E466)), eau, champignons, alcool (SULFITE), bouillon (eau, extrait de levure, arôme, graisse de bœuf, huiles végétales (huile d'olive vierge extra, huile de colza), purée de tomates, maltodextrine, légumes secs (oignon (SULFITE), ail (SULFITE), sucre caramélisé, conservateur (E270), protéines animales (gélatine (SULFITE)), émulsifiant (E322), sel, fécule de pomme de terre, acidifiant (E330)), amidon modifié, farine de BLÉ, graisse de palme, arôme, colorant (E150b), persil, sel, poivre. Peut contenir traces de: céléri, moutarde. |
| □ **Gewicht / Poids :** | 2,3 kg |
| □ **Uitzicht :** | / |

| | |
|---|---|
| □ **Fabricatieverloop / procedé de fabrication** | Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21 |

| □ **Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:** | | | |
|---|---|---|---|
| □ Energie | | □ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 1,0 |
| □ kJ | 558 | | |
| □ kcal | 135,0 | □ Eiwitten / Protéines (%) | 2,8 |
| □ Vetten / Graisses (%) | 11,1 | □ Zout / Sel (%) | 0,9 |
| □ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 7,3 | □ Natrium / Sodium (%) | |
| | | | |
| □ Koolhydraten / Glucides (%) | 5,4 | | |
| □ waarvan suikers / dont sucres (%) | 1,3 | | |
| | | | |
| **Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande** | | | |

| □ **Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :** | | | |
|---|---|---|---|
| □ Vacuüm / Sous-vide | Neen – non | □ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice | Neen – non |
| | | | |
| **Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande** | | | |

| □ **Bacter. Normen (/g)**<br>**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<br>Anaérobies sporulés sulfitoréd. | < 10 | 30 | < 10 | 30 |
| Enterobacteriën /<br>Enterobactéries | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Thermotolerante coliformen<br>Coliformes thermotolérants | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Gisten en schimmels<br>Levures & moisissures | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 |
| Coagulase + Staphylococcen /<br>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 Convenience 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)** | + |
| **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 / 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 | 16 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison | 10 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 | Bidon | 97 | 120 | 230 | 94 |
| | Dop / bouchon bidon | | | | 13 |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette | 100 | 100 | | 0,68 |
| | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |