

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

| | |
|---|--|
| Plukon Convenience Olen nv Industrielaan 13 B-2250 Olen | 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 | Pastasalade exotico Salades de pâtes exotique |
| Referentie/Référence | 10700980 |
| Intrastat: | 19023090 |
| EAN: | 2 kg 5410333914632 |

 Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: 32% pasta (TARWEGRIESMEEL, water), saus (raapzaadolie, ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, kruidenextract, specerijextract (bevat SELDERIJ, specerijen), water, EIGEEL, azijn, suiker, MOSTERD (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout), zout, kruiden, specerijen, stabilisatoren: xanthaangom, guarpitmeel; antioxidant: E385) ananas (suiker), paprika, tomaten.

Ingrédients: 32% pâtes (semoule de BLÉ, eau), sauce (huile de colza, ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, extrait de plantes aromatiques, extrait d'épice (contient CÉLERI), épices), eau, jaune d'OEUF, vinaigre, sucre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), sel, plantes aromatiques, épices, épaississants: gomme xanthane, gomme guar; antioxydant: E385), ananas (sucre) poivron, tomates.

 Gewicht / Poids :

2 kg e

 Uitzicht : Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 22 – regarde flow groupe 22

 Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

| | | | |
|--|------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Energie | | <input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 3,0 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 767 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 2,1 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 185 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 1 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 13,2 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 1,1 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 12,9 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 7,2 | | |

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

 Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :

| | | | |
|---|------------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide | Neen – non | <input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice | Ja – oui |
|---|------------|---|----------|

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

| <input type="checkbox"/> 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 | 10E3 | 10E4 | 10E4 | 5.10E6 |
| Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés | | | | |
| Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd. | | | | |
| Melkzuur bacteriën Lactobacilles | 10E2 | 10E4 | 10E4 | 5.10E5 |
| Enterobacteriën / Enterobactéries | < 10 | 10E2 | 10E2 | 10E3 |
| Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants | < 10 | 50 | < 10 | 5.10E2 |
| Gisten en schimmels Levures & moisissures | 10E2 | 10E3 | 10E3 | 10E4 |
| Coagulase + Staphylococci / | < 10E2 | 5.10E2 | < 10E2 | 5.10E2 |

SA Plukon Convenience Olen NV

| | | | | |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Stafylocoques à coagulase + | | | | |
| 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) |

| <input type="checkbox"/> 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 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 | - | | |

| <input type="checkbox"/> GGO verklaring / Déclaration OGM: |
|--|
| Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs) |

| <input type="checkbox"/> Opslagcondities / Conditions d'entreposage : |
|--|
| Temperatuur / Température -2 à +4 °C |
| T° na openen / T° après ouvrir -2 à +4 °C |
| Andere / Autres / |

| <input type="checkbox"/> Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours): |
|--|
| Min. na productie / 13 dagen - jours |
| Min. bij aanlevering / 7 dagen - jours |
| Max. na openen / 2 dagen - jours |

| <input type="checkbox"/> 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 | 50 | 94 |
| | Folie / Film | | | | 5 |
| Secundair / Secondaire | Etiket / Etiquette | 160 | 100 | | 3 |
| | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |
| | | | | | |