

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
---	--

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Brazade van kippenhaasjes curry Braisade aiguillettes de poulet curry
Referentie/Référence	10871322
Intrastat:	16023211
EAN:	2 kg 5410333917046

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	Kip (93%), Curry, Plantaardig vet (Koolzaad, Cacaoboter), Koolzaadolie, Zout, Suiker, Paprika, Dextrose (Weipoeder, bevat MELK), Aroma. Kan sporen bevatten van gluten en mosterd. Poulet (93%), Curry, Graisse végétale (Colza, Beurre de cacao), Huile de colza, Sel, Sucre, Paprika, Dextrose (Lactosérum en poudre, contient LAIT), Arôme. Peut contenir des traces de gluten et moutarde.
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2 kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 24 – regarde flow groupe 24
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	<0,5
<input type="checkbox"/> kJ	600	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	22
<input type="checkbox"/> kcal	143	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,3
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	6,0		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,0		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	1,0		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	1,0		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

<input type="checkbox"/> 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	100 000	1 000 000	3 000 000	5 000 000
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Enterobacteriën / Enterobactéries	500	1 000	1 000	5 000
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants				
Gisten en schimmels Levures & moisissures				

SA Plukon Convenience Olen NV

Coagulase + Staphylococcon / Stafylocoques à coagulase +	100	1 000	1 000	1 000
Listeria monocytogenes	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	100 cfu/g
Salmonella / Salmonelles	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig

<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	x
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	-
1.7 <i>Gluten</i>	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 / 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 <i>Noten / Noix</i>	-		

<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 / Min. après production	Slachtdag + 13 dagen / Jour de l'abattage + 13 jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	7 dagen / jours
Max. na openen / Max. après ouverture	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	1/2de gastro H100	325	265	100	85
Secundair / Secondaire	plastiek krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					