

**SA Plukon Convenience 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
--	--

<b>□ Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Kip ham kaas / poulet jambon fromage
Referentie/Référence	10827320 - 10827220
Intrastat:	16023230
EAN:	3 kg 5410333101285 250 g 5410333101056

<b>□ Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Ingrediënten: 63% kippenvlees samengesteld uit stukjes kip (73% kip, water, gelatine (varken), zout), paneermeel (TARWEbloem, water, gemodificeerd TARWEzetmeel, gist, zout, dextrose (maïs), paprikapoeder, plantaardige olie (zonnebloem), curcumapoeder), 15% ham kaas (MELK) vulling (water, 12% kaas (MELK), 31% ham (varkensvlees, water, aardappelzetmeel, glucosestroop, zout, MELKeiwit, polysaccharide, stabilisator: natriumfosfaat; antioxidanten: natriumascorbaat, natriumcitraat; kruiden, conserveermiddelen: E250, natriumacetaat), gemodificeerd maïszetmeel, kaaspoeder (MELK), weipoeder (MELK), plantaardige olie (palm), MELKpoeder, MELKeiwit, zout, aroma (suiker, zout), gehydrolyseerd plantaardig eiwit (SOJA, maïs), zonnebloemolie, rookaroma, kruiden en specerijen. KAN SPOREN BEVATTEN VAN: EI, MOSTERD, SELDERIJ.</p> <p>Ingrédients: 63% viande de poulet reconstituée (73% poulet, eau, gélatine (porc), sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, amidon modifié de BLÉ, levure, sel, dextrose (maïs), paprika en poudre; huile végétale (tournesol), curcuma en poudre), 15% farce jambon fromage (LAIT) (eau, 12% fromage (LAIT), 31% jambon (viande de porc, eau, amidon de pomme de terre, sirop de glucose, sel, protéine de LAIT, polysaccharide, stabilisant: phosphate de sodium; antioxydants: ascorbate de sodium, citrate de sodium; plantes aromatiques, conservateurs: E250, acétate de sodium), amidon modifié de maïs, poudre de fromage (LAIT), poudre de petit LAIT, huile végétale (palme), poudre de LAIT, protéine de LAIT, sel, arôme (sucre, sel), protéine végétale hydrogénée (SOJA, maïs), huile de tournesol, arôme fumé, plantes aromatiques et épices). PEUT CONTENIR DES TRACES DE: OEUF, MOUTARDE, CELERI.</p>
<b>□ Gewicht / Poids :</b>	3kg e / 8 x 250g e
<b>□ Uitzicht :</b>	/

<b>□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 1 – regarde flow groupe 1
---	---

<b>□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<b>□ Energie</b>		<b>□ Voedingsvezels /</b>	
□ kJ	695	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	166	<b>□ Eiwitten / Protéines (%)</b>	12
<b>□ Vetten / Graisses (%)</b>	10	<b>□ Zout / Sel (%)</b>	1,5
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,5		
<b>□ Koolhydraten / Glucides (%)</b>	6,9		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	1,0		
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<b>□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<b>□ Vacuüm / Sous-vide</b>	Neen – non	<b>□ Beschermende atmosfeer /</b>	Ja – oui
		Atmosphère protectrice	
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<b>□ Bacter. Normen (/g) Critères Microbiol. (/g)</b>	<b>Af productie / Après production</b>		<b>Op VVD / au moment DLC</b>	
	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>
Totaal aëroob kiemgetal / Germs totaux aérobies	< 10E3	< 10E4	< 10E5	<5.10E6
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
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**

<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	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 Sulfit / 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	x	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 / Min. après production	24 dagen - jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 dagen - jours
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

<input type="checkbox"/> Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primaire / Primaire	Tray (3kg)	347	270	108	119
	Schaal / ravier (250g)	135	190	35	8,2
Secundair / Secondaire	Etiket / etiquette (3kg)	100	100	/	0,68
	Sealwrap (250g)	320	120	/	3,8g
Tertiair / Tertiaire	Doos / boîte (250g)	398	298	98	218
	Deksel / couvercle (250g)	405	305	99	224