

# SA Plukon Convenience 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	Kip kaas prei / Poulet fromage poireau
Referentie/Référence	10833320
Intrastat:	16023230
<b>EAN:</b>	3 kg 5410333915257

<input type="checkbox"/> <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, geëxtrudeerd maïsmeel, zonnebloemolie, aardappelzetmeel, paprika extract), 15% kaas prei vulling (water, 24% kaas (MELK), 20% prei, gemodificeerd zetmeel (maïs, aardappel), kaaspoeder (MELK), weipoeder (MELK), plantaardige oliën(zonnebloem, palm), MELKpoeder, MELKeiwitten, zout, aroma (suiker, zout), gelatine (varken), kruiden, specerijen, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (SOJA, maïs)). KAN SPOREN BEVATTEN VAN: EI, MOSTERD, SELDER.</p> <p>63% viande de poulet reconstituée (73% poulet, eau, gélatine (porc), sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, amidon modifié de BLÉ, levure, sel, farine extrudée de maïs, huile de tournesol, amidon de pomme de terre, extrait de paprika), 15% farce fromage poireau (eau, 24% fromage (LAIT), 20% poireau, amidon modifié (maïs, pomme de terre), poudre de fromage (LAIT), poudre de petit LAIT, huiles végétales (tournesol, palme), LAIT en poudre, protéines de LAIT, sel, arôme (sel, sucre), gélatine (porc), plantes aromatiques, épices, protéine végétale hydrogénée (SOJA, maïs)). PEUT CONTENIR DES TRACES DE :ŒUF, MOUTARDE, CÉLERI.</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 1 – regarde flow groupe 1
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	2,0
<input type="checkbox"/> kJ	760	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	12,4
<input type="checkbox"/> kcal	181	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,1
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	9,8		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,6		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	9,9		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	0,3		
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

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

<input type="checkbox"/> <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 / Germes totaux aérobies	< 10E3	< 10E4	< 10E5	<5.10E6

**SA Plukon Convenience Olen NV**

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"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b> (+ : 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 SO <sub>2</sub> )	-
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1. <b>Gluten</b>	+	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 <b>Noten / Noix</b>	-		

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

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

<input type="checkbox"/> <b>Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>	
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"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / 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