

# 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>
---	---

<b>□ Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Krokantschnitzel / Schnitzel croustillant
Referentie/Référence	10813320
Intrastat:	16023219
<b>EAN:</b>	2,5 kg 5410333904411

<b>□ Ingrediënten/Ingrédients</b>	Ingrediënten: 80% kippenvlees samengesteld uit stukjes kip (73 % kip, water, gelatine (varken), zout), paneermeel (maïs, water, bloem (TARWE, maïs), zonnebloemolie, gemodificeerd TARWEzetmeel, zout, moutextract (TARWE), stabilisator: guar; kruiden, specerijen. KAN SPOREN BEVATTEN VAN: EI, SELDER, MELK, MOSTERD, SOJA.  Ingrédients: 80 % viande de poulet reconstituée (73 % poulet, eau, gélatine (porc), sel), chapelure (maïs, eau, farine (BLÉ, maïs), huile de tournesol, amidon modifié de BLÉ, sel, extrait de malt (BLÉ), stabilisants: gomme guar; plantes aromatiques, épices. PEUT CONTENIR DES TRACES DE : ŒUF, CÉLERI, LAIT, MOUTARDE, SOJA
<b>□ Gewicht / Poids :</b>	2,5 kg e
<b>□ Uitzicht :</b>	/

<b>□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 7 – regarde flow groupe 7
---	---

<b>□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<b>□ Energie</b>		<b>□ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)</b>	1,1
□ kJ	1114	<b>□ Eiwitten / Protéines (%)</b>	13,9
□ kcal	268	<b>□ Zout / Sel (%)</b>	0,9
<b>□ Vetten / Graisses (%)</b>	19,7		
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	5,2		
<b>□ Koolhydraten / Glucides (%)</b>	8,3		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	0,7		

**Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande**

<b>□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<b>□ Vacuüm / Sous-vide</b>	Neen – non	<b>□ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice</b>	Ja – oui

**Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande**

<b>□ Bacter. Normen (/g)</b> <b>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
Totaal aërobe spores / Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores / Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Melkzuur bacteriën / Lactobacilles				
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Thermotolerante coliformen / Coliformes thermotolérants				
Gisten en schimmels / Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococcon / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Listeria monocytogenes	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	< 10E2	< 10E2

**SA Plukon Convenience Olen NV**

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 SO <sub>2</sub> )	-
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	x	25.0 Mais	+
7.0 Melk / Lait	x	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 / 24 dagen - jours
Min. bij aanlevering / 10 dagen - jours
Max. na openen / 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)
Primair / Primaire	Tray (2,5 kg)	347	270	108	119
Secundair / Secondaire	Etiket / etiquette (2,5 kg)	100	100	/	0,68
Tertiair / Tertiaire					