

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
---	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Kip Krokantschnitzel Poulet Croustillant
Referentie/Référence	10810220
Intrastat:	16023219
EAN:	250 g 5410333916490

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>Ingrediënten: 80% gemarineerde kip (88 % kip, water, zout, stabilisatoren: E451, E500, carrageen; dextrose, antioxidant: E316), paneermeel (maïsvlokken, water, bloem (TARWE, maïs), zonnebloemolie, gemodificeerd TARWEzetmeel, zout, moutextract (GERST), stabilisator: guar; kruiden, specerijen). KAN SPOREN BEVATTEN VAN: EI, SELDERIJ, MELK, MOSTERD, SOJA.</p> <p>Ingrédients: 80% poulet mariné (88% poulet, eau, sel, stabilisants : E451, E500, carraghénanes; dextrose, antioxygène: E316), chapelure (flacons de maïs, eau, farine (BLÉ, maïs), huile de tournesol, amidon modifié de BLÉ, sel, extrait de malt (ORGE), stabilisants: guar; plantes aromatiques, épices). PEUT CONTENIR DES TRACES DE: ŒUF, CELERI, LAIT, MOUTARDE, SOJA.</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	3kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 7 – regarde flow groupe 7
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,9
<input type="checkbox"/> kJ	753	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	18
<input type="checkbox"/> kcal	180	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,90
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	7,9		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,9		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	8,9		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	<0,5		

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	< 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				

SA Plukon Convenience Olen NV

Gisten en schimmels Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococcen / 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 Sulfiet / 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	x
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 Maïs	+
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	Schaal / ravier (250g)	135	190	35	8,2
Secundair / Secondaire	Sealwrap (250g)	320	120	/	3,8g
Tertiair / Tertiaire	Doos / boîte (250g)	398	298	98	218
	Deksel / couvercle (250g)	405	305	99	224