

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Convenience Olen NV Industrielaan13 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 08 407
---	---

□ Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Sinaasappelsaus Sauce à l'orange
Referentie/Référence	10719450
Intrastat:	20083059
EAN:	5410333908433

□ Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: 69% sinaasappelsaus (50% sinaasappelsap, water, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, bouillon (water, gistextract, rundvet, plantaardige oliën (olijf, palmvet, koolzaad, zonnebloem), tomatenconcentraat, maltodextrine, uipoeder, zout, rundergelatine, voedingszuur: melkzuur; zonnebloem lecithine, knoflook, aardappelzetmeel, citroensap, gebrande suiker), alcohol, plantaardige extracten, zout, peper, kleurstoffen: E150a, E150b), 31% mandarijnen (suiker). Ingrédients: 69% sauce à l'orange (50% jus d'orange, eau, sucre, amidon modifié de maïs, bouillon (eau, extrait de levure, graisse de bœuf, huiles végétales (olive, palme, colza, tournesol), concentré de tomates, maltodextrine, oignon en poudre, sel, gélatine de bœuf, acidifiant: acide lactique; lécithine de tournesol, ail, amidon de pomme de terre, jus de citron, sucre caramélisé), alcool, extrait végétal, sel, épices, colorants : E150a, E150b), 31 % mandarines (sucre).
□ Gewicht / Poids :	2,3 kg
□ Uitzicht :	/

□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
---	---

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
□ Energie		□ Voedingsvezels /	0,9
□ kJ	285	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	67	□ Eiwitten / Protéines (%)	1,2
□ Vetten / Graisses (%)	0,9	□ Zout / Sel (%)	0,6
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,4		
□ Koolhydraten / Glucides (%)	13,9		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	11,0		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

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

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

□ 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	< 10E2	10E3	10E4	10E6
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés	< 10E2	10E3	10E2	10E3
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Convenience Olen NV

Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
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)

<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	-
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	-	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	16 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 weken - semaines
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)
Primair / Primaire	Bidon	97	120	230	94
	Dop / bouchon bidon				13
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	160	100		1
Tertiair / Tertiaire					