

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 | Macaroni ham kaas / Macaroni Jambon Fromage |
| Referentie/Référence | 10713980 |
| Intrastat: | 19022030 |
| EAN: | 3 kg 5410333915004 |

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients | <p>Ingrediënten: 57% saus (water, MELK, 15% kaas (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, zout, specerijen), 30% macaroni (TARWEGRIESMEEL, water), 13% ham (66% varkensvlees, water, aardappelzetmeel, glucosestroop, zout, MELKeiwit, polysaccharide, stabilisator: natriumfosfaat; antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; kruiden, conserveermiddel: E250, natriumacetaat).</p> <p>Ingrédients: 57% sauce (eau, MELK, 15% fromage (MELK), amidon modifié de maïs, sel, plantes aromatiques, épices), 30% macaroni (semoule de BLÉ, eau), 13% jambon (66% viande de porc, eau, amidon de pomme de terre, sirop de glucose, sel, protéine de LAIT, polysaccharide, stabilisant: phosphate de sodium; antioxydants: citrate de sodium, ascorbate de sodium; plantes aromatiques, conservateurs: E250, acetate de sodium).</p> |
| <input type="checkbox"/> Gewicht / Poids : | 3kg e |
| <input type="checkbox"/> Uitzicht : | / |

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication | Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21 |
|--|---|

| | | | |
|--|------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles: | | | |
| <input type="checkbox"/> Energie | | <input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 1,5 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 448 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 6,3 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 107 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 1,1 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 4,2 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 2,4 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 10,2 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 1,1 | | |
| Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande | | | |

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

SA Plukon Convenience Olen NV

| □ Bacter. Normen (/g) Criteres Microbiol. (/g) | Af productie / Après production | | Op VVD / au moment DLC | |
|--|---------------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------|
| | Streefwaarde / Objectif | Maximum | Streefwaarde / Objectif | Maximum |
| Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobie | < 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 |
| Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants | < 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) |

| □ 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 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 | + |
| 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 Mais | + |
| 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 | - | | |

| □ GGO verklaring / Déclaration OGM: |
|--|
| Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs) |

| □ Opslagcondities / Conditions d'entreposage : | |
|--|------------|
| Temperatuur / Température | -2 à +4 °C |
| T° na openen / T° après ouvrir | -2 à +4 °C |
| Andere / Autres / | |

SA Plukon Convenience Olen NV

| | |
|---|--------------------|
| □ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours): | |
| Min. na productie / Min. après production | 8 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison | 4 weken - semaines |
| Max. na openen / Max. après ouverture | 5 dagen - jours |

| | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| □ Verpakking / Emballage : | Samenstelling / Composition | Lengte / Longueur (mm) | Breedte / Largeur (mm) | Hoogte / Hauteur (mm) | Tarra gewicht / Poids à vide (g) |
| Primair / Primaire | zwarte schaal / ravier noir | 325 | 264 | 60 | 96 |
| | Folie / Film | | | | 5 |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette | 100 | 100 | | 0,68 |
| | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |
| | | | | | |