

# 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	Hongaarse Goulash / Goulash à la Hongroise
Referentie/Référence	10711880
Intrastat:	16024950
<b>EAN:</b>	3 kg 5410333916216

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Ingrediënten: saus (water, tomatenpulp (tomaten, tomatensap, voedingszuur: citroenzuur), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, bouillon (water, gistextract, rundvet, plantaardige oliën (olijf, palm, koolzaad, zonnebloem), tomatenconcentraat, maltodextrine, uipoeder, zout, rundergelatine, voedingszuur: melkzuur; zonnebloemlecithine, knoflook, aardappelzetmeel, citroensap, gebrande suiker), kruiden, specerijen, zout, look, TARWEBLOEM, palmvet, kleurstof: E150b), 33% varkensvlees, 16% paprika, champignons.</p> <p>Ingrédients: sauce (eau, pulpe de tomates (tomates, jus de tomates, acidifiant: acide citrique), amidon modifié de maïs, sucre, bouillon (eau, extrait de levure, graisse de bœuf, huile végétales (olive, palme, colza, tournesol), concentré de tomates, maltodextrine, poudre d'oignon, sel, gélatine de bœuf, acidifiant: acide lactique; lécithine de tournesol, ail, amidon de pomme de terre, jus de citron, cassonade), plantes aromatiques, épices, sel, ail, farine de BLÉ, graisse de palme, colorant: E150b), 33% viande de porc, 16% poivron, champignons.</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 21 – regarde flow groupe 21
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,9
<input type="checkbox"/> kJ	400	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	14,4
<input type="checkbox"/> kcal	95,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,75
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	2,4	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,9		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	3,5		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	2,1		
<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	Ja – oui	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

## 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 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
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 Seiderij / 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**

<b>□ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>	
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

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