

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
---	---

☐ Omschrijving/Description :

Naam product/Nom produit	Kippenhaasjes op Oosterse wijze / Aiguillettes de poulet façon Orientale
Referentie/Référence	10712080
Intrastat:	16023230
EAN:	3 kg 5410333916261

☐ Ingrediënten/Ingrédients

	Ingrediënten: 53% Oosterse saus (water, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, balsamico azijn (SULFIET), (wijnazijn, druivenpulp), bouillon (rundextract, rundvet, suiker, zout, maïszetmeel, groentenextract), zout, pepers, zuurteregelaars (E260, E330), conserveermiddel (E211)), 34% kippenhaasjes, ananas, taugé, paprika, SELDER, water, suiker, azijn, ui, zout, voedingszuur (E260), zuurteregelaar (E330). Kan sporen bevatten van: melk, gluten mosterd. Ingrédients: 53% sauce orientale (eau, sucre, amidon de maïs modifié, vinaigre balsamique (SULFITE), (vinaigre de vin, pulpe de raisin), bouillon (extrait de bœuf, graisse de bœuf, sucre, sel, amidon de maïs, extrait végétal), sel, poivre, correcteurs d'acidité (E260, E330), conservateur (E211)), 34% filets de poulet, ananas, germes de soja, paprika, CÉLERI, eau, sucre, vinaigre, oignon, sel, acidifiant alimentaire (E260), correcteur d'acidité (E330). Peut contenir traces de: lait, gluten, moutarde.
☐ Gewicht / Poids :	3kg e
☐ Uitzicht :	/

☐ Fabricatieverloop / procédé de fabrication

	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
--	---

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,5
☐ kJ	527	☐ Eiwitten / Protéines (%)	11,8
☐ kcal	124,0	☐ Zout / Sel (%)	0,4
☐ Vetten / Graisses (%)	0,8	☐ Natrium / Sodium (%)	0,16
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,34		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	17,2		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	16,9		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

☐ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :

☐ Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	☐ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
---	----------	---	------------

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 /	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Convenience Olen NV

Enterobactéries				
Thermotolerante coliformen	< 10	< 10	< 10	< 10
Coliformes thermotolérants				
Gisten en schimmels	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococcen / 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)

SA Plukon Convenience Olen NV

☐ **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	x
1.3 Gerst / Orge	-	11.0 Sesam / Graines de sésame	-
1.4 Haver / Avoine	-	12.0 Sulfit / Sulfite (> 10 ppm SO ₂)	+
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1. Gluten	x	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	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	-		

☐ **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	/

☐ **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 :**

□ 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					