

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	Pasta saus met room Sauce pasta à la crème	
Referentie/Référence	10722050	
Intrastat:	21039090	
EAN:	2,3 kg	5410333916599

□ Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: room (MELK, emulgator (E471), stabilisator (E407, E412, E466)), water, tomaat, mascarpone (MELK, zuurteregelaar (citroenzuur)), gemodificeerd zetmeel, kippenbouillon (kippenvlees, gistextract, maltodextrine, dierlijk vet (kip), zetmeel, zout, groentenextract (wortel, ui), citroensap, specerijenextracten), sojaolie, zout, TARWEBloem, palmvet, specerijen. Kan sporen bevatten van: sulfiet, selder, mosterd. Ingrédients: crème (LAIT, émulsifiant (E471), stabilisant (E407, E412, E466)), eau, tomate, mascarpone (LAIT, correcteur d'acidité (acide citrique)), amidon modifié, bouillon de poulet (viande de poulet, extrait de levure, maltodextrine, graisse animale (poulet), amidon, sel, extrait végétal (carotte, oignon), jus de citron, extraits d'épices), huile de soja, sel, farine de BLÉ, graisse de palme, épices. Peut contenir sulfite, céleri, moutarde.
□ Gewicht / Poids :	2,3 kg e
□ Uitzicht :	/

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

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
□ Energie		□ Voedingsvezels /	1,0
□ kJ	610	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	147	□ Eiwitten / Protéines (%)	2,6
□ Vetten / Graisses (%)	12,6	□ Zout / Sel (%)	1,4
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	6,4		
□ Koolhydraten / Glucides (%)	5,4		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	2,8		
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
□ Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	□ 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 /	< 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	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 SO ₂)	x
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	-		

☐ **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	16 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 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	Bidon	97	120	230	94
	Dop / bouchon bidon				13
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	160	100		3
Tertiair / Tertiaire					