## *SA Plukon Convience Olen NV*

**PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE**


| | |
|---|---|
| **Plukon Convenience Olen NV**<br>**Industrielaan 13**<br>**B-2250** | **KBO /BCD: 0870.695.160**<br>**IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB**<br>**Tel./Tél.: +32 (0)14 25 09 30 - Fax: +32 (0)14 25 08 40** |


| □ **Omschrijving/Description :** | | |
|---|---|---|
| Naam product/Nom produit | | Kip op mediterraanse wijze<br>Poulet à la méditerranéenne |
| Referentie/Référence | | 10712580 |
| Intrastat: | | 16023230 |
| **EAN:** | 3 kg | 5.410.333.917.251 |
| | | |

| | |
|---|---|
| □ **Ingrediënten/Ingrédients** | Ingrediënten: 67% saus (tomaat, ui, water, olijfolie, look, basilicum, gemodificeerd maïszetmeel, zout, zonnebloemolie, oregano, peper, suiker, tijm), 33% kippenbovenboutvlees. Kan sporen bevatten van: melk, gluten, sulfiet, mosterd, selderij.<br><br>Ingrédients: 67% sauce (tomate, oignon, eau, huile d'olive, ail, basilic, amidon de maïs modifié, sel, huile de tournesol, origan, poivre, sucre, thym), 33% viande de cuisse de poulet. Peut contenir traces de: lait, gluten, sulfite, moutarde, céléri. |
| □ **Gewicht / Poids :** | 3kg e |
| □ **Uitzicht :** | / |

| | |
|---|---|
| □ **Fabricatieverloop / procedé de fabrication** | Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21 |

| □ **Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:** | | | |
|---|---|---|---|
| □ Energie | | □ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 1,1 |
| □ kJ | 443 | | |
| □ kcal | 106 | □ Eiwitten / Protéines (%) | 10 |
| □ Vetten / Graisses (%) | 5,7 | □ Zout / Sel (%) | 0,83 |
| □ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 1,4 | □ Natrium / Sodium (%) | |
| | | | |
| □ Koolhydraten / Glucides (%) | 3,5 | | |
| □ waarvan suikers / dont sucres (%) | 2,3 | | |
| | | | |
| **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)**<br>**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 |
| Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Gisten en schimmels Levures & moisissures | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 |
| 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 Convience 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 SO2)** | x |
| **1.5 Spelt / Epeautre** | - | **13.0 Lupine / Lupin** | - |
| **1.6 Kamut / Kamut** | - | **14.0 Weekdieren / Mollusques** | - |
| ***1. Gluten*** | x | **20.0 Lactose** | x |
| **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 / Cacahuètes** | - | 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 :** | 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 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |