

# SA Plukon Convience Olen NV

## PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

|   |   |
|---|---|
| <b>Plukon Convience Olen NV</b><br>Industrielaan 13<br>B-2250 | <b>KBO /BCD: 0870.695.160</b><br><b>IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB</b><br><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                                   | Risotto met boschchampignons<br>Risotto aux champignons des bois |
| Referentie/Référence                                       | 10740080   |
| Intrastat:   | 19049010   |
| <b>EAN:</b>  | 3 kg 5410333917275   |

|  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b> | Rijst, 24% boschchampignons (SULFIET), prei, room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), water, ui, kaas (MELK), bieslook, zout, boter (MELK), gemodificeerd maiszetmeel, specerijen, look, plantaardige oliën (SOJA, raap, zonnebloem).<br><br>Riz, 24% champignons des bois, poireau (SULFITE), crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), eau, oignon, fromage (LAIT), ciboulette, sel, beurre (LAIT), amidon modifié de maïs, épices, ail, huiles végétales (SOJA, colza, tournesol). |
| <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 /<br>Fibres alimentaires (%) | 2,5  |
| <input type="checkbox"/> kJ  | 365 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)                    | 2,2  |
| <input type="checkbox"/> kcal  | 87  | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)                              | 0,86 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)   | 4,2 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)                        | 0,30 |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren /<br>dont acides gras saturés (%)                                     | 3,0 |  |      |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)   | 9,0 |  |      |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers /<br>dont sucres (%)  | 1,6 |  |      |

**Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande**

|  |          |   |            |
|--|----------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b> |          |   |            |
| <input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide  | Ja – oui | <input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer /<br>Atmosphère protectrice | Neen – non |

**Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande**

| <input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (/g)<br/>Critères Microbiol. (/g)</b> | <b>Af productie / Après production</b> |                | <b>Op VVD / au moment DLC</b>  |                |
|--|--|----------------|--------------------------------|----------------|
|  | <b>Streefwaarde / Objectif</b>         | <b>Maximum</b> | <b>Streefwaarde / Objectif</b> | <b>Maximum</b> |
| Totaal aëroob kiemgetal /<br>Germs totaux aérobies                               | < 10E2                                 | 10E3           | 10E4                           | 10E6           |
| Totaal aërobe spores<br>Aérobies totaux sporulés                                 | < 10E2                                 | 10E3           | 10E2                           | 10E3           |
| Sulfietreduc. anaërobe spores<br>Anaérobies sporulés sulfitoréd.                 | < 10                                   | 30             | < 10                           | 30             |
| Enterobacteriën /<br>Enterobactéries   | < 10                                   | < 10           | < 10                           | < 10           |
| Thermotolerante coliformen<br>Coliformes thermotolérants                         | < 10                                   | < 10           | < 10                           | < 10           |
| Gisten en schimmels<br>Levures & moisissures                                     | < 10E2                                 | < 10E2         | < 10E2                         | < 10E2         |
| Coagulase + Staphylococcen /   | < 10E2                                 | < 10E2         | < 10E2                         | < 10E2         |

**SA Plukon Convience Olen NV**

|                             |                    |                    |                    |                    |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Stafylocoques à coagulase + |                    |                    |                    |                    |
| 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

| <input type="checkbox"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b><br>(+ : 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 Sulfaat / Sulfite (> 10 ppm SO <sub>2</sub> ) | + |
| 1.5 Spelt / Epeautre  | - | 13.0 Lupine / Lupin                                | - |
| 1.6 Kamut / Kamut   | - | 14.0 Weekdieren / Mollusques                       | - |
| 1. <b>Gluten</b>  | - | 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 <b>Noten / Noix</b>   | - |  |   |

|   |
|---|
| <input type="checkbox"/> <b>GGO verklaring / Déclaration OGM:</b><br>Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs) |
|---|

|  |            |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Opslagcondities / Conditions d'entreposage :</b> |            |
| Temperatuur / Température  | -2 à +4 °C |
| T° na openen / T° après ouvrir   | -2 à +4 °C |
| Andere / Autres /  |            |

|  |                    |
|--|--------------------|
| <input type="checkbox"/> <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    |

| <input type="checkbox"/> <b>Verpakking / Emballage :</b> | 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                                     |                             |                        |                        |                       |                                  |
|  |                             |                        |                        |                       |                                  |