

SA Plukon Convience 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
---	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Orzo met veggieballetjes en gegrilde groenten Orzo avec boulettes végétariennes et légumes grillés
Referentie/Référence	10713280
Intrastat:	19023090
EAN:	3 kg 5410333917336

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	<p>37% orzo (TARWEbloem, water), tomaat, 20% vegetarische balletjes (water, SOJA-EIWIT, TARWEGLUTEN, SOJAMEEL, zetmeel (TARWE), HAVERVEZELS, raapzaadolie, gistextract, natuurlijk aroma, specerijen, zout, alcoholazijn, ui, psylliumvezel, voedingszuren (citroenzuur, appelzuur, melkzuur), GERSTEMOUTEXTRACT, verdikkingsmiddelen (methylcellulose, eucheumawier), zuurteregelaar (kaliumacetaat), mineraalzout (kalium), kruiden, zwarte wortelsapconcentraat, vitamine B12), 13% gegrilde groenten (paprika, courgette, aubergine, tomaat) koolzaadolie, suiker, zonnebloemolie, zout, look, azijn, oregano, peterselie, peper, voedingszuren: E330</p> <p>37% orzo (farine de BLÉ, eau), tomate, 20% boulettes végétariennes (eau, potéine de SOJA, gluten de BLÉ, farine de SOJA, amidon (BLÉ), fibre d'AVOINE, huile de colza, extrait de levure, arôme naturel, épices, sel, vinaigre, oignon, fibre de psyllium, acidifiants (acide citrique, acide malique, acide lactique), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, épaississants (méthylcellulose, algues eucheuma), correcteur d'acidité (acétate de potassium), sel minéral (potassium), herbes, concentré de jus de carotte noire, vitamine B12), 13% de légumes grillés (poivron, courgette, aubergine, tomate), huile de colza, sucre, huile de tournesol, sel, ail, vinaigre, origan, persil, poivre, acide alimentaire: E330</p>
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	3kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	3,0
<input type="checkbox"/> kJ	832	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	7,8
<input type="checkbox"/> kcal	199	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,72
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	4,4	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,29
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,1		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	30		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	3,5		
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

<input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

<input type="checkbox"/> 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 / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Convience Olen NV

Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 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)

SA Plukon Convience Olen NV

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

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

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

<input type="checkbox"/> Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):
Min. na productie / 8 weken - semaines Min. après production
Min. bij aanlevering / 4 weken - semaines Min. au livraison
Max. na openen / 5 dagen - jours Max. après ouverture

<input type="checkbox"/> 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					