

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

| | |
|---|--|
| Plukon Convenience Olen NV Industrielaan13 B-2250 Olen | 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 | Peren in rode wijn Poires au vin rouge |
| Referentie/Référence | 10740580 |
| Intrastat: | 20084011 |
| EAN: | 5410333903469 |

| | |
|-----------------------------------|---|
| □ Ingrediënten/Ingrédients | 67% peren, 25% rode wijn (SULFIET), suiker, gemodificeerd maïszetmeel. 67% poires, 25% vin rouge (SULFITE), sucre, amidon modifié de maïs. |
| □ Gewicht / Poids : | 3kg |
| □ Uitzicht : | / |

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

| | | | |
|---|-----|-----------------------------------|------|
| □ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles: | | | |
| □ Energie | | □ Voedingsvezels / | 2,1 |
| □ kJ | 251 | Fibres alimentaires (%) | |
| □ kcal | 59 | □ Eiwitten / Protéines (%) | 1,2 |
| □ Vetten / Graisses (%) | 0,9 | □ Zout / Sel (%) | 0,39 |
| □ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 0,2 | | |
| □ Koolhydraten / Glucides (%) | 13 | | |
| □ waarvan suikers / dont sucres (%) | 12 | | |

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 / Enterobactéries | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| 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 Convenience 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 SO2) | + |
| 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 / Cacahuètes | - | 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 / Min. après production 10 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison 4 weken - semaines |
| Max. na openen / Max. après ouverture 5 dagen - jours |

| <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 | | | | | |
| | | | | | |