

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	Kipballetjes in oriëntaalse saus / Boulettes de poulet sauce orientale	
Referentie/Référence	10715680	
Intrastat:	16023230	
EAN:	3 kg	5410333101148

☐ Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: 55% saus(water, taugé, ui, wortel, tomaten, azijn, champignons, paprika, suiker, azijn, tomatenconcentraat, SELDER, zout, voedingszuren (E260, E330), glucosestroop, gemodificeerd zetmeel (E1422), stabilisator (E412), specerijen (MOSTERD), koreander, specerijenextracten, kruidenextracten (SELDER), kleurstof (E150a)), 45% kipballen (kip 76%, TARWEBloem, zetmeel (TARWE), zout, gedroogde groenten (prei, ui, paprika, selder), specerijen, stabilisator: E450iii; gist, gistextract, natuurlijk aroma, melasse, suiker, aroma, groentepoeder (ui, prei), zonnebloemolie, dextrose, glucose, SOJAsaus (water, sojabonen, tarwe, zout), azijn, kruiden (SELDER), look, aardappelzetmeel, salmiaczout). Kan sporen bevatten van: melk, sulfiet. Ingrédients: Sauce 55% (eau, germes de soja, oignon, carotte, tomates, vinaigre, champignons, paprika, sucre, vinaigre, concentré de tomates, CÉLERI, sel, acidifiants (E260, E330), sirop de glucose, amidon modifié (E1422), stabilisant (E412), épices (MOUTARDE), coriandre, extraits d'épices, extraits d'herbes (CÉLERI), colorant (E150a)), boulettes de poulet 45% (poulet 76%, farine de BLÉ, amidon (BLÉ), sel, légumes secs (poireau, oignon, paprika, céleri), épices, stabilisant : E450iii ; levure, extrait de levure, arôme naturel, mélasse, sucre, arôme, poudre de légumes (oignon, poireau), huile de tournesol, dextrose, glucose, sauce SOJA (eau, soja, blé, sel), vinaigre, herbes (CÉLERI), ail, fécule de pomme de terre, sel salmiac). Peut contenir traces de: lait, sulfite.
☐ Gewicht / Poids :	3kg e
☐ Uitzicht :	/

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

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
□ Energie		□ Voedingsvezels /	1,3
□ kJ	594	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	142,0	□ Eiwitten / Protéines (%)	7,1
□ Vetten / Graisses (%)	6,8	□ Zout / Sel (%)	0,9
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,6	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	12,4		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	9,0		
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			

SA Plukon Convenience Olen NV

□ Bacter. Normen (I/g) Critères Microbiol. (I/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)

□ 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 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO₂)	x
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1. Gluten	+	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 / Cacahuëtes	-	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	/

SA Plukon Convenience Olen NV

□ 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					