

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
--	---

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Wildsaus Sauce grand veneur
Referentie/Référence	10722250
Intrastat:	21039090
EAN:	5410333903001

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: saus (water, room (MELK, emulgator: E471; stabilisatoren: carrageen, E466, guar gom), veenbessencompote (veenbessen, glucose-fructosestroop, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuur: citroenzuur; conserveermiddel: kaliumsorbaat; natuurlijk aroma), bouillon (zout, aroma (bevat MOSTERD, SELDERIJ, TARWE, GERST), zonnebloemolie, aardappelzetmeel, palmvet, suiker, maltodextrine, appel, GERSTextract, gistextract, tomatenpulp, vlees van wild, specerijen, ui, kruiden, antioxidanten: E310, E320), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, zout, alcohol, natuurlijk aroma (NOTEN: AMANDEL, WALNOOT), TARWEBLOEM, palmvet, kleurstof: karamel), veenbessen. Ingrédients: sauce (eau, crème (LAIT, émulsifiant: E471; stabilisants: carraghénanes, E466, gomme de guar), compote des airelles (airelles, sirop de glucose-fructose, amidon modifié de maïs, acidifiant: acide citrique; conservateur: sorbate de potassium; arôme naturel), bouillon (sel, arôme (contient MOUTARDE, CÉLERI, BLÉ, SEIGLE), huile de tournesol, amidon de pomme de terre, graisse de palme, sucre, maltodextrine, pomme, extrait de SEIGLE, extrait de levure, pulpe de tomate, viande de gibier, épices, oignon, plantes aromatiques, antioxydants: E310, E320), amidon modifié de maïs, sucre, sel, alcool, arôme naturel (NOIX: NOIX D'AMANDE, NOIX), farine de BLÉ, graisse de palme, colorant: caramel), airelles.
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2,3kg
<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 (%)	0,3
<input type="checkbox"/> kJ	396	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	1,2
<input type="checkbox"/> kcal	95,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,1
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	4,9	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	3,0		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	11,5		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	7,1		
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

<input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	Neen – non	<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	< 10E2	10E3	10E2	10E3

SA Plukon Convenience Olen NV

Aérobies totaux sporulés				
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)

<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 / Min. après production	16 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 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	Bidon	97	120	230	94
	Dop / bouchon bidon				13
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					