

SA Plukon Convenience Olent NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

| | |
|--|--|
| Plukon Convenience Olen Industrielaan 13 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 | Griekse pastasalade 2kg Salade de pâtes Grecques 2kg |
| Referentie/Référence | 10700880 |
| Intrastat: | 19023090 |
| EAN: | 5410333914205 |

 Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: 60% pasta (TARWEGRIESMEEL, water), kaas (MELK), specerijen, zout, kruiden), tomaten, paprika (suiker, voedingszuur: azijnzuur; zout), plantaardige olie (SOJA), pijnboompitten, kruiden, zout, balsamico azijn (wijnazijn, druivensap, SULFIET), specerijen.

Ingrédients: 60% pâtes (semoule de BLÉ eau), fromage (LAIT), tomates, poivron (sucre, acidifiant : acide acétique; sel), huile végétale (SOJA), pignons de pin, herbes aromatiques, sel vinaigre balsamique (vinaigre de vin, jus de raisin, SULFITE), épices.

 Gewicht / Poids :

2 kg e

 Uitzicht : Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 22 – regarde flow groupe 22

 Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

| | | | |
|--|------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Energie | | <input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 1,3 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 705 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 5,7 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 169 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 0,5 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 8,8 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 3,1 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 16,0 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 1,5 | | |

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

 Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :

| | | | |
|---|------------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide | Neen – non | <input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice | Ja – oui |
|---|------------|---|----------|

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 | 10E3 | 10E4 | 10E4 | 5.10E6 |
| Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés | | | | |
| Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd. | | | | |
| Melkzuur bacteriën Lactobacilles | 10E2 | 10E4 | 10E4 | 5.10E5 |
| Enterobacteriën / Enterobactéries | < 10 | 10E2 | 10E2 | 10E3 |
| Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants | < 10 | 50 | < 10 | 5.10E2 |
| Gisten en schimmels Levures & moisissures | 10E2 | 10E3 | 10E3 | 10E4 |
| Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase + | < 10E2 | 5.10E2 | < 10E2 | 5.10E2 |
| 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 Olent 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 / 13 dagen - jours |
| Min. bij aanlevering / 7 dagen - jours |
| Max. na openen / 2 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 | 50 | 94 |
| | Folie / Film | | | | 5 |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette | 100 | 100 | | 0,68 |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |