

# SA Plukon Olen 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.: +32/14/25.09.30 - Fax: +32/14/25.08.40
--	--

<input type="checkbox"/> <b>Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Parelcouscous op Oosterse wijze Couscous perlé façon orientale
Referentie/Référence	10700780
Intrastat:	19019091
EAN:	2 kg 5410333916919

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Ingrediënten: 61% parelcouscous (TARWEGRIESMEEL, water), ananas (ananas, suiker), paprika (paprika, suiker, voedingszuur: azijnzuur; zout), plantaardige olie (zonnebloem), rozijnen (rozijnen, katoenzaadolie), kruiden, specerijen (bevat koriander), zout.</p> <p>Ingrédients: 61% couscous perlé (farine de BLÉ, eau), ananas (ananas, sucre), poivron (poivron, sucre, acidifiant:acide acétique; sel), huile végétale (tournesol), raisins secs (raisins secs, huiles de coton), plantes aromatiques, épices (contient coriandre), sel.</p>
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	2 kg e
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	

<input type="checkbox"/> <b>Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 22 – regarde flow groupe 22
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Energie</b>		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,4
<input type="checkbox"/> kJ	600	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	2,5
<input type="checkbox"/> kcal	143	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,0
<input type="checkbox"/> <b>Vetten / Graisses (%)</b>	5,6		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	0,5		
<input type="checkbox"/> <b>Koolhydraten / Glucides (%)</b>	20		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	7,4		
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

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

<input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (g) Critères Microbiol. (g)</b>	<b>Af productie / Après production</b>		<b>Op VVD / au moment DLC</b>	
	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>
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 thermotolérants	< 10	50	< 10	5.10E2
Gisten en schimmels Levures & moisissures	10E2	10E3	10E3	10E4

## SA Plukon Olen NV

Coagulase + Staphylococcon / 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)

<input type="checkbox"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b> (+ : 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 / Cacahuëtes	-	24.0 Koriander / Coriandre	+
6.0 Soja	-	25.0 Mais	-
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"/> <b>GGO verklaring / Déclaration OGM:</b> Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)
---

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

<input type="checkbox"/> <b>Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>
Min. na productie / 13 dagen / jours
Min. bij aanlevering / 7 dagen - jours
Max. na openen / 2 dag - jours

<input type="checkbox"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	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					