

SA Plukon Convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Convenience Olen nv
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	Brochette mini kipballetjes (gegaard) Brochette de mini boulettes de poulet (cuit)
Referentie/Référence	10842320
Intrastat:	16023219
EAN:	1,5 kg 5410333916957

☐ Ingrediënten/Ingrédients

93% kippenballetje (74% kip, TARWEbloem, zetmeel, water, zout, specerijen, natuurlijk aroma, gist), koolzaadolie, olijfolie, zout, suiker, kruiden, uipoeder, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, look, specerijenextract, specerijen.

93% de boulettes de poulet (74% de poulet, farine de BLÉ, amidon, eau, sel, épices, arôme naturel, levure), huile de colza, huile d'olive, sel, sucre, herbes, poudre d'oignon, protéines végétales hydrolysées, ail, extrait d'épices, épices.

☐ Gewicht / Poids :

1,5 kg e

☐ Uitzicht :

/

☐ Fabricatieverloop / procédé de fabrication

Zie stroomdiagram groep 49 – regarde flow groupe 49

☐ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:

☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	<1,0
☐ kJ	1013	☐ Eiwitten / Protéines (%)	12
☐ kcal	243	☐ Zout / Sel (%)	1,2
☐ Vetten / Graisses (%)	17		
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	4,4		
☐ Koolhydraten / Glucides (%)	9,8		
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)	<0,5		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

☐ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :

☐ Vacuüm / Sous-vide	neen - non	☐ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	ja - oui
---	------------	---	----------

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	100.000	1.000.000	3.000.000	5.000.000
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Enterobacteriën / Enterobactéries	500	1.000	1.000	5.000
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants				

SA Plukon Convenience Olen NV

Gisten en schimmels Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	100	1.000	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	100 cfu/g
Salmonella / Salmonelles	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig

☐ 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	x
1.2 Rogge / Seigle	-	10.0 Mosterd / Moutarde	x
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	x
2.0 Schaaldieren / Crustacés	-	21.0 Cacao	-
3.0 Ei / Oeuf	x	22.0 Glutamaat / Glutamate	-
4.0 Vis / Poisson	-	23.0 Kip / Poulet	+
5.0 Pinda / Cacahuëtes	-	24.0 Koriander / Coriandre	-
6.0 Soja	x	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	0 à +4 °C
T° na openen / T° après ouvrir	0 à +4 °C
Andere / Autres	Beperkt houdbaar na openen

☐ **Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):**

Min. na productie / Min. après production	Slachtdag + 13 dagen / Jour de l'abattage + 13 jours
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	7 dagen / jours
Max. na openen / Max. après ouverture	2 dagen / jours

☐ Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tara gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	1/2de gastro H100	325	265	100	85
Secundair / Secondaire	plastiek krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					