SA Plukon convenience Olen NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

PLUKON CONVENIENCE OLEN	**KBO /BCD: 0870.695.160**
Industrielaan 13	**IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB**
B-2250 Olen	**Tel./Tél.: +32 (0)14 25 09 30 - Fax: +32 (0)14 25 08 40**

□ **Omschrijving/Description :**		
Naam product/Nom produit		Kipworst 100g / Saucisse de poulet 100g
Referentie/Référence		10820321
Intrastat:		16023211
EAN:		5410333916063

□ **Ingrediënten/Ingrédients**	Ingrediënten: 91% kip, water, schapendarm, zout, rijstmeel, aardappelzetmeel, natuurlijk aroma, azijn, kruidenextract, glucosestroop, dextrose, uienpoeder, kruiden, specerijen, antioxidant (ascorbinezuur), voedingszuur (citroenzuur). Ingrédients: 91% poulet, eau, boyau de mouton, sel, farine de riz, amidon de pomme de terre, arôme naturel, vinaigre, extrait d'épice, sirop de glucose, dextrose, poudre d'oignon, herbes, épices, antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique)
□ **Gewicht / Poids :**	3 kg
□ **Uitzicht :**	/

□ **Fabricatieverloop / procedé de fabrication**	Zie stroomdiagram groep 40 – regarde flow groupe 40

□ **Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:**			
□ Energie		□ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,5
□ kJ	659		
□ kcal	158	□ Eiwitten / Protéines (%)	18
□ Vetten / Graisses (%)	8,8	□ Zout / Sel (%)	1,0
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,9	□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)	1,6		
□ waarvan suikers / dont sucres (%)	0,7		
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.				
E-coli	500	1.000	1.000	5.000
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants				

Gisten en schimmels Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococcen / 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 /25g	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig

SA Plukon convenience Olen NV

□ **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)**	-
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 / Cacahuètes	-	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	-		

□ **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	/

□ **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 dag / jour

□ **Verpakking / Emballage :**	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra 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					