

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 | Couscous Couscous |
| Referentie/Référence | 10550030 |
| Intrastat: | 19019091 |
| EAN: | 5 410 333 917 169 |

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients | Ingrediënten: Couscous (TARWEgriesmeel, water), olijfolie. Ingrédients: Couscous (semoule de BLE, eau), huile d'olive. |
| <input type="checkbox"/> Gewicht / Poids : | 3 kg |
| <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 (%) | 1,7 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 859 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 4,7 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 205 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 0 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 8,1 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 1,2 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 27 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 1,1 | | |

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

| | | | |
|--|----------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques : | | | |
| <input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide | Ja – Oui | <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 Aérobies totaux sporulés | < 10E2 | 10E3 | 10E2 | 10E3 |
| Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfuréd. | < 10 | 30 | < 10 | 30 |
| Enterobacteriën / Enterobactéries | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants | < 10 | < 10 | < 10 | < 10 |
| Gisten en schimmels | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 |

SA Plukon Convenience Olen NV

| | | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Levures & moisissures | | | | |
| Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase + | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 | < 10E2 |
| Listeria monocytogenes | afw. / abs. (25 g) | afw. / abs. (25 g) | afw. / abs. (25 g) | afw. / abs. (25 g) |
| Salmonella / Salmonelles | afw. / abs | afw. / abs | afw. / abs | afw. / abs |

SA Plukon Convenience Olen 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 SO2) | - |
| 1.5 Spelt / Epeautre | - | 13.0 Lupine / Lupin | - |
| 1.6 Kamut / Kamut | - | 14.0 Weekdieren / Mollusques | - |
| 1. <i>Gluten</i> | + | 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 | - | | |

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 | 6 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison | 2 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 | Zak / Poche | 400 | | 400 | 12,5 |
| Secundair / Secondaire | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |