

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	Bulgur Boulgour
Referentie/Référence	10550330
Intrastat:	19019091
EAN:	5 410 333 917 176

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	Ingrediënten: Tarwe 100% Ingrédients: Blé 100%
<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 (%)	3,0
<input type="checkbox"/> kJ	495	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	4,3
<input type="checkbox"/> kcal	117	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,01
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	0,5	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	#VERW!
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	<0,1	#VERW!	
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	23	#VERW!	
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	<0,5	#VERW!	

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
#VERW!			

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 #VERW!	10E3 #VERW!	10E4 #VERW!	10E6 #VERW!
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés	< 10E2 #VERW!	10E3 #VERW!	10E2 #VERW!	10E3 #VERW!
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.	< 10 #VERW!	30 #VERW!	< 10 #VERW!	30 #VERW!
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!	< 10 #VERW!
Gisten en schimmels	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2

SA Plukon Convenience Olen NV

Levures & moisissures	#VERW!	#VERW!	#VERW!	#VERW!
Coagulase + Staphylococccen / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2 #VERW!	< 10E2 #VERW!	< 10E2 #VERW!	< 10E2 #VERW!
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

#VERW!

#VERW!

#VERW!

#VERW!

<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. 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	-	#VERW!	
8.5 Pecannoten / Noix de pécan	-	#VERW!	
8.6 Paranoten / Noix du Brésil	-	#VERW!	
8.7 Pistachenoten / Pistaches	-	#VERW!	
8.8 Macademianoten/ Noix de macadamia	-	#VERW!	
8 Noten / Noix	-	#VERW!	

<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 / 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					