

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
---	--

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Brazade van kippenhaasjes Italiaanse wijze Braisade aiguillettes de poulet à l'italienne
Referentie/Référence	10870320
Intrastat:	16023211
EAN:	2 kg 5410333917404

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	93% kip, koolzaadolie, olijfolie, zout, suiker, kruiden, uipoeder, gehydrolyiseerd plantaardig eiwit, gedroogde knoflook, specerijenextract, specerijen. 93% de poulet, huile de colza, huile d'olive, sel, sucre, herbes, oignon en poudre, protéines végétales hydrolysées, ail séché, extrait d'épices, épices.
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2 kg e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 24 – regarde flow groupe 24
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	<0,5
<input type="checkbox"/> kJ	573	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	22
<input type="checkbox"/> kcal	136	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,5
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	5,1		
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,3		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	<0,5		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	<0,5		

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

<input type="checkbox"/> Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	neen - non	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	ja - oui

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	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

<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 Sulfiet / 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	-
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	-		

<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	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

<input type="checkbox"/> 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	plastic krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					