

SA Plukon Aarschot NV

PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Aarschot nv Nieuwlandlaan 42 B-3200 Aarschot	KBO /BCD: 0870.695.160 IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB Tel./Tél.: +32/16/55.14.11 - Fax: +32/16/57.19.97
Contact: via Gouden Gids / Pages d'Or:	http://www.goudengids.be/plukon-aarschot-nv-aarschot-3200/ http://www.pagesdor.be/plukon-aarschot-nv-aarschot-3200/

□ Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Appeltjes met veenbessen Pommes aux airelles
Referentie/Référence	74068
Intrastat:	20089949
EAN:	5.410.333.912.706

□ Ingrediënten/Ingrédients	Appeltjes 62%, veenbessen 30%, suiker, water, gemodificeerd zetmeel, conserveermiddel : kaliumsorbaat, aroma Pommes 62%, airelles 30%, sucre, eau, amidon modifié, conservateur : sorbate de potassium, arôme
□ Gewicht / Poids :	2,5kg
□ Uitzicht :	/

□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
---	---

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
☐ Energie		☐ Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	
☐ kJ		☐ Eiwitten / Protéines (%)	
☐ kcal		☐ Zout / Sel (%)	
☐ Vetten / Graisses (%)		☐ Natrium / Sodium (%)	
☐ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)			
☐ Koolhydraten / Glucides (%)			
☐ waarvan suikers / dont sucres (%)			

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
☐ Vacuüm / Sous-vide	Ja – oui	☐ Beschermende atmosfeer / Atmosphère protectrice	Neen – non

Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande

□ Bacter. Normen (lg) Critères Microbiol. (lg)	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 sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococci /	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2

SA Plukon Aarschot NV

Stafylocoques à coagulase +				
Listeria monocytogenes	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	< 10E2	< 10E2
Salmonella / Salmonelles	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)	afw. / abs. (25 g)

SA Plukon Aarschot 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 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	-		

☐ **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	10 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	4 weken - semaines
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

☐ **Verpakking / Emballage :**

	Samenstelling / Composition	Langte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	zwarte schaal / ravier noir	325	264	50	94
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					