

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/

<input type="checkbox"/> Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Druivensaus Sauce aux raisins
Referentie/Référence	72025
Intrastat:	21039090
EAN:	5.410.333.911.433

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	Room, druiven 23%, water, wijn, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, kruiden, zout, tarwebloem, plantaardige olie, stabilisator (xantaan, carrageen, E466, natriumalgiinaat, guar), smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, ui, gehard plantaardig vet, aroma, tomaat, dextrose, vleesextract, emulgator E471, kleurstof: karamel, maltodextrine, kip, antioxidant (E310, E320). Bevat: melk, gluten, sulfiet, soja, selder. Crème, raisins 23%, eau, vin, sucre, amidon modifié de maïs, épices, sel, farine de blé, huile végétale, stabilisant (xanthane, carraghénanes, E466, alginate de sodium, guar), exhausteur de goût (E621, E627, E631), extrait de levure, oignon, graisse végétale hydrogénée, arôme, tomate, dextrose, extrait de viande, émulsifiant E471, colorant : caramel, maltodextrine, poulet, antioxygène (E310, E320). Contient : lait, gluten, sulfite, soja, céleri.
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	2,2kg
<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 (%)	
<input type="checkbox"/> kJ		<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	
<input type="checkbox"/> kcal		<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)		<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)			
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)			
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)			
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	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

SA Plukon Aarschot NV

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 thermotolérants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococcen / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
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

<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. <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 <i>Noten / Noix</i>	-		

<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 16 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison 10 weken - semaines
Max. na openen / Max. après ouverture 5 dagen - jours

<input type="checkbox"/> Verpakking / Emballage :	Samenstelling / Composition	Langte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	Bidon	97	120	230	94
	Dop / bouchon bidon				13
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					