

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	Gratin dauphinois 1kg - 500g
Referentie/Référence	74014 - 74018
Intrastat:	20052080
EAN:	
1kg	5.410.333.915.905
500g	5.410.333.915.882

<input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients	aardappelen 65%, room, melk, kaas (plantaardig vet, zetmeel, melkeiwit, zout, smeltzout (E331, E339), kleurstof: beta-caroteen, aroma), water, kruiden, zout, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisator (carrageen, E466, guar). Bevat: melk. pommes de terre 65%, crème, lait, fromage (graisse végétale, amidon, protéine de lait, sel, sels de fonte (E331, E339), colorant : bêta-carotène, arôme), eau, épices, sel, amidon modifié de maïs, émulsifiant : E471, stabilisant (carraghénanes, E466, guar). Contient : lait.
<input type="checkbox"/> Gewicht / Poids :	4 x 1kg e / 8 x 500g e
<input type="checkbox"/> Uitzicht :	/

<input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 25 – regarde flow groupe 25
--	---

<input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	1,6
<input type="checkbox"/> kJ	522	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	2,3
<input type="checkbox"/> kcal	125,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,7
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	7,1	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,28
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	4,6		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	12,2		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	0,8		
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 sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10

SA Plukon Aarschot NV

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	5 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	3 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	ALU schaal / ravier ALU + film (1kg)	220	150	45	20
	ALU schaal / ravier ALU + film (500g)	175	135	30	12
Secundair / Secondaire	Doos / Boîte (1kg)	500	297	100	310
	Deksel / Couvercle (1kg)	510	307	95	310
	Doos / Boîte (500g)	380	280	88	230
	Deksel / Couvercle (500g)	395	293	88	186
Tertiair / Tertiaire					

SA Plukon Aarschot NV

--	--	--	--	--	--