

# SA Plukon Aarschot NV

## PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

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

<b>□ Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Kabeljauwhaasje met saffraansaus / Suprême de cabillaud sauce safran
Referentie/Référence	71058
Intrastat:	16041992
<b>EAN:</b>	3 kg 5.410.333.916.124

<b>□ Ingrediënten/Ingrédients</b>	Kabeljauw 40%, groenten (ui, wortel), water, room, melk, wijn, gemodificeerd maïszetmeel, visbouillon, tarwebloem, plantaardige olie, zout, kruiden, bieslook, maltodextrine, suiker, groente-extract, gistextract, saffraan 0,02%, emulgator E471, stabilisator (carrageen, E466, guar), aroma. Bevat: melk, schaaldieren, weekdieren, gluten, vis.  Cabillaud 40%, légumes (oignon, carotte), eau, crème, lait, vin, amidon modifié de maïs, bouillon de poisson, farine de blé, huile végétale, sel, épices, ciboulette, maltodextrine, sucre, extrait de légumes, extrait de levure, safran 0,02%, émulsifiant E471, stabilisant (carraghénanes, E466, gomme guar), arôme. Contient : lait, crustacés, mollusques, gluten, poisson.
<b>□ Gewicht / Poids :</b>	3kg e
<b>□ Uitzicht :</b>	/

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

<b>□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<b>□ Energie</b>		<b>□ Voedingsvezels /</b>	0,9
□ kJ	433	Fibres alimentaires (%)	
□ kcal	104,0	<b>□ Eiwitten / Protéines (%)</b>	11,6
<b>□ Vetten / Graisses (%)</b>	5,4	<b>□ Zout / Sel (%)</b>	0,9
□ waarvan verzadigde vetzuren /		<b>□ Natrium / Sodium (%)</b>	
dont acides gras saturés (%)			
<b>□ Koolhydraten / Glucides (%)</b>	1,8		
□ waarvan suikers /	1,2		
dont sucres (%)			
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<b>□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<b>□ Vacuüm / Sous-vide</b>	Ja – oui	<b>□ Beschermende atmosfeer /</b>	Neen – non
		Atmosphère protectrice	
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<b>□ Bacter. Normen (g)</b> <b>Critères Microbiol. (g)</b>	<b>Af productie / Après production</b>		<b>Op VVD / au moment DLC</b>	
	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>	<b>Streefwaarde / Objectif</b>	<b>Maximum</b>
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

**SA Plukon Aarschot NV**

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"/> <b>Allergenen / Allergènes (Liste-LEDA-lijst) (vet / en gras : verplichte declaratie / déclaration obligatoire).</b> (+ : 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 <sub>2</sub> )	-
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"/> <b>GGO verklaring / Déclaration OGM:</b> Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)
---

<input type="checkbox"/> <b>Opslagcondities / Conditions d'entreposage :</b>	
Temperatuur / Température	-2 à +4 °C
T° na openen / T° après ouvrir	-2 à +4 °C
Andere / Autres /	

<input type="checkbox"/> <b>Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):</b>	
Min. na productie / Min. après production	8 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	4 weken - semaines
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

<input type="checkbox"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	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	60	96
	Folie / Film				5
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					