

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 | Kip Kaas Prei / Poulet Fromage Poireau |
| Referentie/Référence | 83332 |
| Intrastat: | 16023230 |
| EAN: | 3 kg 5410333915257 |

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients | <p>Kip 46%, water, kaas 5% (zetmeel, conserveermiddel: natriumnitrat, kleurstof: annatto), prei 4%, meel (maïs, tarwe), gemodificeerd zetmeel (tarwe, maïs, aardappel), plantaardige olie, gedroogde aardappel, gelatine, zout, kruiden, voedingszuur (azijnzuur, melkzuur, citroenzuur), suiker, kaaspoeder, melkproducten, aroma, wijn, kruidenextract, plantaardig eiwit, emulgator E339. Bevat: gluten, melk, soja, selderij. Kan sporen bevatten van: ei, mosterd</p> <p>Poulet 46%, eau, fromage 5% (amidon, conservateur : nitrate de sodium, colorant : rocou), poireau 4%, farine (maïs, blé), amidon modifié (blé, maïs, pomme de terre), huile végétale, pomme de terre séchée, gélatine, sel, épices, acidifiant (acide acétique, lactique, et citrique), sucre, poudre de fromage, produits laitiers, arôme, vin, extrait d'épices, protéine végétale, émulsifiant : E339) .</p> <p>Contient : gluten, lait, soja, céleri. Peut contenir des traces de : œuf, moutarde</p> |
| <input type="checkbox"/> Gewicht / Poids : | 3kg e |
| <input type="checkbox"/> Uitzicht : | / |

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fabricatieverloop / procédé de fabrication | Zie stroomdiagram groep 1 – regarde flow groupe 1 |
|--|---|

| | | | |
|--|-------|--|------|
| <input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles: | | | |
| <input type="checkbox"/> Energie | | <input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 0,7 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 809 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 12,7 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 194,0 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 10,8 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | 0,4 |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 3,1 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 11,2 | | |
| <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 / | < 10E3 | < 10E4 | < 10E5 | <5.10E6 |

SA Plukon Aarschot NV

| | | | | |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Germes totaux aérobies | | | | |
| Enterobacteriën / Enterobactéries | < 10E2 | < 10E2 | < 10E3 | < 10E3 |
| Coagulase + Staphylococcen / Stafylocoques à coagulase + | < 10E2 | < 10E2 | < 10E3 | < 10E3 |
| 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 | x |
| 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 | x | 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 | 24 dagen - jours |
| Min. bij aanlevering / Min. au livraison | 10 dagen - jours |
| 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 | Tray (3kg) | 347 | 270 | 108 | 119 |
| | Schaal / ravier (250g) | 135 | 190 | 35 | 8,2 |
| Secundair / Secondaire | Etiket / etiquette (3kg) | 100 | 100 | / | 0,68 |
| | Sealwrap (250g) | 320 | 120 | / | 3,8g |
| Tertiair / Tertiaire | Doos / boîte (250g) | 398 | 298 | 98 | 218 |
| | Deksel / couvercle (250g) | 405 | 305 | 99 | 224 |
| | | | | | |