

# SA Plukon Aarschot NV

## PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

<b>Plukon Aarschot nv</b> 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:	<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>

<input type="checkbox"/> <b>Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Kipburger gepaneerd / Hamburger de poulet pané
Referentie/Référence	87432
Intrastat:	16023211
<b>EAN:</b>	5.410.333.904.190

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	kippenvlees (90%), paneermeel (5 %)(tarwebloem (bevat gluten), zout, gist, kleurstof E 160b), specerijen (bevat koriander), zout, glucosestroop, maltodextrine, stabilisatoren E450,E451,E452, gistextract, antioxidant E300, voedingszuur E330, conserveermiddel E 325,aroma  Viande de poulet (90 %), chapelure (5 %)(farine de blé (contient gluten), sel, levure, colorant E 160 b), épices (contient coriandre), sel, sirop de glucose, maltodextrine, stabilisants (E 450, E 451, E 452), extrait de levure, antioxygène E 300, acidifiant E 330, conservateur E 325, arôme
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	1,5kg
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	/

<input type="checkbox"/> <b>Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 24 – regarde flow groupe 24
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels /	
<input type="checkbox"/> kJ	815	Fibres alimentaires (%)	
<input type="checkbox"/> kcal	195,0	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	18,9
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	7,5	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,0
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	1,9	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,4
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	12,2		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)			
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :</b>			
<input type="checkbox"/> Vacuüm / Sous-vide	neen - non	<input type="checkbox"/> Beschermende atmosfeer /	ja - oui
		Atmosphère protectrice	
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (g)</b> <b>Critères Microbiol. (g)</b>	Af productie / Après production		Op VVD / au moment DLC	
	Streefwaarde / Objectif	Maximum	Streefwaarde / Objectif	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobies	100.000	1.000.000	5.000.000	10.000.000
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Enterobacteriën / Enterobactéries				
Thermotolerante coliformen	500	5.000	5.000	5.000

**SA Plukon Aarschot NV**

Coliformes thermotolerants				
Gisten en schimmels				
Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase +	100	1.000	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	Afwezig/0.1g	100 cfu/g
Salmonella / Salmonelles	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig

## 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	
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	7 dagen / jours
Max. na openen / Max. après ouverture	1 dag

<input type="checkbox"/> <b>Verpakking / Emballage :</b>	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	1/2de gastro H60	325	265	60	97
Secundair / Secondaire	plastiek krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					