

# 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>

<input type="checkbox"/> <b>Omschrijving/Description :</b>	
Naam product/Nom produit	Kip Champignons / Poulet Champignons
Referentie/Référence	82432 - 82422
Intrastat:	16023230
<b>EAN:</b>	3 kg 5410333 101 308
	250 g 5410333 101 032

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Kip 46%, water, champignons 6%, plantaardige olie, zout, gemodificeerd zetmeel (tarwe, maïs), gelatine, meel (maïs, tarwe, rogge), suiker, kruiden, melkpoeder, aroma, gedroogde aardappel, aardappelzetmeel, voedingszuur (E575, citroenzuur, azijnzuur, melkzuur), wijn, kruidenextract, gehard plantaardig vet, antioxidanta: ascorbinezuur. Bevat: melk, gluten, selderij. Kan sporen bevatten van: ei, mosterd, soja</p> <p>Poulet 46%, eau, champignons 6%, huile végétale, sel, amidon modifié (froment, maïs), gélatine, farine (maïs, froment, seigle), sucre, épices, poudre de lait, arôme, pomme de terre séchée, amidon de pomme de terre, acidifiant (E575, acide citrique, acide acétique, acide lactique), vin, extrait d'épices, graisse végétale hydrogénée, antioxygène : acide ascorbique. Contient : lait, gluten, céleri. Peut contenir des traces de : œuf, moutarde, soja</p>
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	3kg e / 8 x 250g e
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	/

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

<input type="checkbox"/> <b>Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:</b>			
<input type="checkbox"/> Energie		<input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%)	0,9
<input type="checkbox"/> kJ	887	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	10,1
<input type="checkbox"/> kcal	213,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	15,1	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,54
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	4,2		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	8,8		
<input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%)	0,2		
<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 / Atmosphère protectrice	Ja – oui
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <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	< 10E3	< 10E4	< 10E5	<5.10E6

**SA Plukon Aarschot NV**

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 <sub>2</sub> )	-
1.5 Spelt / Epeautre	-	13.0 Lupine / Lupin	-
1.6 Kamut / Kamut	-	14.0 Weekdieren / Mollusques	-
1. Gluten	+	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	x	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 Noten / Noix	-		

<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