

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 | Kippenonderbouten / Pilon de poulet |
| Referentie/Référence | 33032 |
| Intrastat: | 02071360 |
| EAN: | 5.410.333.915.417 |

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ingrediënten/Ingrédients | Kippenonderbout 100% Pilon de poulet 100% |
| <input type="checkbox"/> Gewicht / Poids : | 3kg |
| <input type="checkbox"/> Uitzicht : | / |

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

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles: | | | |
| <input type="checkbox"/> Energie | | <input type="checkbox"/> Voedingsvezels / Fibres alimentaires (%) | 0,1 |
| <input type="checkbox"/> kJ | 627 | <input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%) | 18,3 |
| <input type="checkbox"/> kcal | 150,0 | <input type="checkbox"/> Zout / Sel (%) | 0,22 |
| <input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%) | 8,7 | <input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%) | 0,088 |
| <input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%) | 2,4 | | |
| <input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%) | 0,1 | | |
| <input type="checkbox"/> waarvan suikers / dont sucres (%) | 0,1 | | |
| 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 / Germes totaux aérobies | | log 5 | | log 7,7 |
| Campylobacter | | afwezig in 0,01g | | afwezig in 0,01g |
| Melkzuurbacteriën lactobacillus | | log 4,7 | | log 7,7 |
| Pseudomonas | | log 4,7 | | log 7,7 |
| Enterobacteriën / Enterobactéries | | log 3,7 | | log 5 |
| E-coli | | log 2,7 | | log 2,7 |
| Coagulase + Staphylococci / Stafylocoques à coagulase + | | log 2,7 | | log 2,7 |

SA Plukon Aarschot NV

| | | | | |
|--------------------------|--|------------------|--|------------------|
| Listeria monocytogenes | | afwezig in 0,01g | | afwezig in 0,01g |
| Salmonella / Salmonelles | | afwezig in 25g | | afwezig in 25g |

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

| <input type="checkbox"/> Verpakking / Emballage : | Samenstelling / Composition | Langte / Longueur (mm) | Breedte / Largeur (mm) | Hoogte / Hauteur (mm) | Tarra gewicht / Poids à vide (g) |
|--|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| Primair / Primaire | gastro transparant | 300 | 235 | 100 | 92 |
| | Folie / Film | | | | 5 |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette | | | | 1 |
| | | | | | |
| Tertiair / Tertiaire | | | | | |
| | | | | | |