

# 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	Kipstammetje / Bûchette de poulet au fromage
Referentie/Référence	81432
Intrastat:	16023211
<b>EAN:</b>	5.410.333.901.458

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	Kippenvlees (76 %), kaas (6,5 %)(bevat lactose), paneermeel (5 %) (tarwebloem (bevat gluten), zout, gist, kleurstof E 160b) tarwegriesmeel (4,6 %) (bevat gluten), zout, glucosestroop, specerijen (bevat koriander), gistextract, aroma, maltodextrine, tarwebloem, tarwezetmeel, soja eiwit, melkeiwit, groenten (bevat wortel), stabilisatoren (E 450, E 451, E 452), antioxidant E 300, voedingszuur E 330, conserveermiddel E 325, verdikkingsmiddel E 412  Viande de poulet (76 %), fromage (6,5 %) (contient glucose), chapelure (5 %), (farine de blé (contient gluten), sel, levure, colorant E 160b) semoule de blé (4,6 %) (contient gluten), sel, sirope de glucose, épices (contient coriandre), extrait de levure, arôme, maltodextrine, farine de blé, fécule de blé, protéines de soja, protéines de lait, légumes (contient carotte), stabilisants (E 450, E 451, E 452), antioxygène E 300, acidifiant E 330, conservateur E 325, épaississant E 412
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	3kg
<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 / Fibres alimentaires (%)	
<input type="checkbox"/> kJ	848	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	18,9
<input type="checkbox"/> kcal	203,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	1,0
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	8,4	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,4
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)	2,2		
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	13,0		
<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 / Atmosphère protectrice	ja - oui
<b>Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande</b>			

<input type="checkbox"/> <b>Bacter. Normen (/g) 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	100.000	1.000.000	5.000.000	10.000.000
Totaal aërobe spores				

**SA Plukon Aarschot NV**

Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Enterobacteriën / Enterobactéries				
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	500	5.000	5.000	5.000
Gisten en schimmels Levures & moisissures				
Coagulase + Staphylococcen / 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 / jour

<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 H100	325	265	100	97
Secundair / Secondaire	plastiek krat / casier plastique	600	400	135	1500
Tertiair / Tertiaire					