

# SA Plukon Aarschot NV

## PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

Plukon Aarschot nv	KBO /BCD: 0870.695.160
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		Krokantschnitzel / Schnitzel croustillant	
Referentie/Référence		81332	
Intrastat:		16023219	
EAN:	3 kg	5.410.333.904.411	

<input type="checkbox"/> <b>Ingrediënten/Ingrédients</b>	<p>Kip 58%, water, maïs, plantaardige olie, gemodificeerd tarwezetmeel, meel (tarwe), zout, mout, gelatine, suiker, wijn, voedingszuur (melkzuur, citroenzuur), aroma.</p> <p>Bevat: gluten, selderij.</p> <p>Kan sporen bevatten van : mosterd, ei, soja, melk</p> <p>Poulet 58%, eau, maïs, huile végétale, amidon modifié de blé, farine (blé), sel, malt, gélatine, sucre, vin, acidifiant (acide lactique, acide citrique), arôme.</p> <p>Contient : gluten, céleri.</p> <p>Peut contenir des traces de : moutarde, œuf, soja, lait</p>
<input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>	3kg e
<input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>	/

<input type="checkbox"/> <b>Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b>	Zie stroomdiagram groep 7 – regarde flow groupe 7
--	---

<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	1109	<input type="checkbox"/> Eiwitten / Protéines (%)	13,9
<input type="checkbox"/> kcal	266,0	<input type="checkbox"/> Zout / Sel (%)	0,9
<input type="checkbox"/> Vetten / Graisses (%)	19,7	<input type="checkbox"/> Natrium / Sodium (%)	0,36
<input type="checkbox"/> waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)			
<input type="checkbox"/> Koolhydraten / Glucides (%)	8,3		
<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	< 10E3	< 10E4	< 10E5	<5.10E6
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés				
Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.				
Melkzuur bacteriën Lactobacilles				
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10E2	< 10E2	< 10E3	< 10E3
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolerants				
Gisten en schimmels Levures & moisissures				

**SA Plukon Aarschot NV**

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"/> <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	x
1.3 Gerst / Orge	-	11.0 Sesam / Graines de sésame	-
1.4 Haver / Avoine	-	12.0 Sulfiet / Sulfite (> 10 ppm SO2)	-
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	x	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"/> <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 /	24 dagen - jours
Min. bij aanlevering /	10 dagen - jours
Max. na openen /	5 dagen - jours

<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	Tray (3kg)	347	270	108	119
Secundair / Secondaire	Etiket / etiquette (3kg)	100	100	/	0,68
Tertiair / Tertiaire					