

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/

□ Omschrijving/Description :	
Naam product/Nom produit	Saus Mandarin Napoleon Sauce mandarin napoleon
Referentie/Référence	71955
Intrastat:	21039090
EAN:	5.410.333.902.981

□ Ingrediënten/Ingrédients	Water, mandarijnen, sinaasappelsap, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, alcohol, cognac, zout, kruiden, fruitextract, gistextract, rundvet, plantaardige olie, tomatenconcentraat, maltodextrine (tarwe), uipoeder, rundgelatine, zonnebloemlecithine, voedingszuur: melkzuur, aardappelzetmeel, kleurstof (E102, E110, E120, E122, E150b), citroensap, gebrande suiker. Bevat: sulfiet, gluten. Eau, mandarines, jus d'orange, sucre, amidon modifié de maïs, alcool, cognac, sel, épices, extrait de fruit, extrait de levure, graisse de bœuf, huile végétale, concentré de tomates, maltodextrine (blé), poudre d'oignon, gélatine de bœuf, lécithine de tournesol, acidifiant : acide lactique, amidon de pomme de terre, colorant (E102, E110, E120, E122, E150b), jus de citron, caramel. Contient : sulfite, gluten.
□ Gewicht / Poids :	2,3kg
□ Uitzicht :	/

□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication	Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21
---	---

□ Chemische samenstelling - voedingswaarde / Composition chimique - valeurs nutritionnelles:			
□ Energie		□ Voedingsvezels /	
□ kJ		Fibres alimentaires (%)	
□ kcal		□ Eiwitten / Protéines (%)	
□ Vetten / Graisses (%)		□ Zout / Sel (%)	
□ waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés (%)		□ Natrium / Sodium (%)	
□ Koolhydraten / Glucides (%)			
□ waarvan suikers / dont sucres (%)			
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

□ Fysicochemische parameters / Autres paramètres physico-chimiques :			
□ Vacuüm / Sous-vide	Neen – non	□ Beschermende atmosfeer /	Neen – non
		Atmosphère protectrice	
Andere gegevens op aanvraag / Autres données sur demande			

□ Bacter. Normen (lg) Critères Microbiol. (lg)	Af productie / Après production		Op VVD / au moment DLC	
	Streefwaarde / Objectif	Maximum	Streefwaarde / Objectif	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobies	< 10E2	10E3	10E4	10E6
Totaal aërobe spores Aérobies totaux sporulés	< 10E2	10E3	10E2	10E3

SA Plukon Aarschot NV

Sulfietreduc. anaërobe spores Anaérobies sporulés sulfitoréd.	< 10	30	< 10	30
Enterobacteriën / Enterobactéries	< 10	< 10	< 10	< 10
Thermotolerante coliformen Coliformes thermotolérants	< 10	< 10	< 10	< 10
Gisten en schimmels Levures & moisissures	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
Coagulase + Staphylococcen / Stafylocoques à coagulase +	< 10E2	< 10E2	< 10E2	< 10E2
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

☐ 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. Gluten	+	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 Noten / Noix	-		

☐ GGO verklaring / Déclaration OGM:

Vrij van GGO's / Exempte d'OGM (volgens verklaring van de leveranciers / selon déclaration des fournisseurs)

☐ Opslagcondities / Conditions d'entreposage :

Temperatuur / Température	-2 à +4 °C
T° na openen / T° après ouvrir	-2 à +4 °C
Andere / Autres /	

☐ Houdbaarheid / Durée de vie (dagen / jours):

Min. na productie / Min. après production	16 weken - semaines
Min. bij aanlevering / Min. au livraison	10 weken - semaines
Max. na openen / Max. après ouverture	5 dagen - jours

☐ Verpakking / Emballage :

	Samenstelling / Composition	Lengte / Longueur (mm)	Breedte / Largeur (mm)	Hoogte / Hauteur (mm)	Tarra gewicht / Poids à vide (g)
Primair / Primaire	Bidon	97	120	230	94
	Dop / bouchon bidon				13
Secundair / Secondaire	etiket / etiquette	100	100		0,68
Tertiair / Tertiaire					