

## SA Plukon Aarschot NV

### PRODUCTFICHE / PRODUIT FICHE

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Plukon Aarschot nv</b><br>Nieuwlandlaan 42<br>B-3200 Aarschot | <b>KBO /BCD: 0870.695.160</b><br><b>IBAN: BE97-3930-0280-9049 / BIC: BBRU BE BB</b><br><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><br><a href="http://www.pagesdor.be/plukon-aarschot-nv-aarschot-3200/">http://www.pagesdor.be/plukon-aarschot-nv-aarschot-3200/</a> |

|                                     |                             |                   |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>□ Omschrijving/Description :</b> |                             |                   |
| Naam product/Nom produit            | Witloof-ham / Chicon-jambon |                   |
| Referentie/Référence                | 71428                       |                   |
| Intrastat:                          | 16024950                    |                   |
| <b>EAN:</b>                         | 3 kg                        | 5.410.333.912.676 |
|                                     |                             |                   |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Ingrrediënten/Ingrédients</b> | <p>Witloof 40%, ham 14% (varkensvlees, glucosestroop, conserveermiddel (E250, E262), stabilisator : E450, antioxidant (natriumascorbaat, natriumacetaat), room (gemodificeerd maïszetmeel), water, plantaardig vet, zout, kaas, kruiden, tarwebloem, verdikkingsmiddel: guar, antioxidant (citroenzuur, E339), smaakversterker (E621, E631, E627), conserveermiddel: E251.</p> <p>Bevat: melk, soja, gluten, sulfiet, selder</p> <p>Chicon 40%, jambon 14% (viande de porc, sirop de glucose, conservateur (E250, E262), stabilisant : E450, antioxygène (ascorbate de sodium, acétate de sodium), crème (contient amidon modifié de maïs), eau, graisse végétale, sel, fromage, épices, farine de froment, épaississant : guar, antioxygène (acide citrique, E339), exhausteur de goût (E621, E631, E627), conservateur : E251.</p> <p>Contient : lait, soja, gluten, sulfite, céleri</p> |
| <input type="checkbox"/> <b>Gewicht / Poids :</b>         | 3kg e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <input type="checkbox"/> <b>Uitzicht :</b>                | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                     |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>□ Fabricatieverloop / procédé de fabrication</b> | Zie stroomdiagram groep 21 – regarde flow groupe 21 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|

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

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

| <b>□ Bacter. Normen (lg)</b><br><b>Critères Microbiol. (lg)</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 /<br>Germes totaux aérobies             | < 10E2                                 | 10E3           | 10E4                           | 10E6           |
| Totaal aërobe spores                                            | < 10E2                                 | 10E3           | 10E2                           | 10E3           |

**SA Plukon Aarschot NV**

|                                                             |                    |                    |                    |                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Aérobies totaux sporulés                                    |                    |                    |                    |                    |
| Sulfietreduc. anaërobe spores                               | < 10               | 30                 | < 10               | 30                 |
| Anaérobies sporulés sulfitoréd.                             |                    |                    |                    |                    |
| Enterobacteriën /<br>Enterobactéries                        | < 10               | < 10               | < 10               | < 10               |
| Thermotolerante coliformen<br>Coliformes thermotolérants    | < 10               | < 10               | < 10               | < 10               |
| Gisten en schimmels<br>Levures & moisissures                | < 10E2             | < 10E2             | < 10E2             | < 10E2             |
| Coagulase + Staphylococcen /<br>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 <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                         | - | 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 /<br>Min. après production | 8 weken - semaines |
| Min. bij aanlevering /<br>Min. au livraison  | 4 weken - semaines |
| Max. na openen /<br>Max. après ouverture     | 5 dagen - jours    |

### ☐ Verpakking / Emballage :

|                        | Samenstelling / Composition | Lengte /<br>Longueur<br>(mm) | Breedte /<br>Largeur<br>(mm) | Hoogte /<br>Hauteur<br>(mm) | Tarra gewicht /<br>Poids à vide<br>(g) |
|------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| Primair / Primaire     | zwarte schaal / ravier noir | 325                          | 264                          | 60                          | 96                                     |
|                        | Folie / Film                |                              |                              |                             | 5                                      |
| Secundair / Secondaire | etiket / etiquette          | 100                          | 100                          |                             | 0,68                                   |
|                        |                             |                              |                              |                             |                                        |
| Tertiair / Tertiaire   |                             |                              |                              |                             |                                        |
|                        |                             |                              |                              |                             |                                        |