



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 08/04/2025
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	AO MARV SAUCISSON DE DINDE 150G*10/769
Code article (original)	39368
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de dinde et poulet.
EAN code	5410916393687
N° CE	KF 500

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Amando, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	KF 500
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Houtstraat 50, 9070 DESTELBERGEN
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofig.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson cuit de viande de dinde et poulet.				
Type d'emballage	autre				
Poids net	1.2 kg	Poids fixé ou variable		Métrologique	yes
Unités / pack		1	poids / unité		1.2
Packs / box		1	poids / boîte		1.2
Boxes / Palette		200	poids / palette		240
Température de conservation	Conserver au frais max. 4°C.				
Durée de conservation	56 jours				
Guide d'utilisation	Enlever le boyeau avant consommation.				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	120 mm	
		Largeur	28 mm	
		Hauteur	28 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	197 mm	
		Largeur	147 mm	
		Hauteur	86 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 29/07/2025
EDITION N° pag 2-5

Paquette	Type	pallet
	Boxes/couche	28
	Couche/Palette	8
	Boxes / Palette	224
	Unités / Palette	224
	Poids net	240 kg
	Poids brut	278 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	838 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de dinde	52	Non	Non	Non	
Viande de poulet	33	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Amidon de tapioca		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sucre		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Stabilisant: diphosphate de sodium		Non	Non	Non	
Antioxydant: ascorbate de sodium		Non	Non	Non	
Conservateur: nitrite de sodium		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 29/07/2025
EDITION N° pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	-	
b. Dérivats de lait	-	
c. Lactose	-	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
29/07/2025
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	541	162
Energie	kcal	129	39
Matières grasses	g	6.0	1.8
- dont acides gras saturés	g	1.9	0.6
Glucides	g	1.9	0.6
- dont sucres	g	0.4	0.1
Fibres alimentaires	g	0.82	0.25
Protéines	g	17	5.0
Sel	g	1.5	0.5

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2