



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 29/09/2025
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	GENOVA SALAMI MA 1,4KG*10/E246
Code article (original)	13396
Description statutaire	Saucisson à la viande de porc
EAN code	95410916058169
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson à la viande de porc				
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice				
Poids net	1.358 kg	Poids fixé ou variable		Métrologique	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.358
Packs / box		10	poids / boîte		13.58
Boxes / Palette		28	poids / palette		380.24
Température de conservation	Conserver au frais et au sec à max. +7°C.				
Durée de conservation	56 jours				
Guide d'utilisation	0				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	520 mm	
		Largeur	110 mm	
		Hauteur	80 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 07/10/2025
EDITION N° pag 2-5

Paquette	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	280
	Poids net	380.24 kg
	Poids brut	462.92 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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 porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: Colorant: E170		Non	Non	Non	
Conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
07/10/2025
pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, Sel, Dextrose, Maltodextrine, Épices, Extraits d'épices, Extraits de plantes aromatiques, Antioxydant: E301; Conservateurs: E250, E252; Ferments. Traitement de surface: Colorant: E170; Conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Riches en protéines, Savoir-faire Belge, Fabriqué en Ardenne, Sans exhausteurs de goût ajoutés

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 132g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: lait

Détection des métaux

Oui



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 07/10/2025
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 B
DATE 07/10/2025
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Texture	Odeur typique de salami fermenté.
Goût	Goût typique de salami fermenté
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1520	456
Energie	kcal	366	110
Matières grasses	g	30	9.0
- dont acides gras saturés	g	11	3.4
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g	0.0	0.00
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	3.6	1.1

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	-	-
Enterobactéries	cfu/g	1 x 10 ³	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10 ³	3 x 10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	-	-