



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
 DATE 13/02/2025
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUC. ROYAL - MINI IM 3.5KG*5/E246
Code article (original)	12543
Description statutaire	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc aux moutarde
EAN code	5411363402502
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Nom Robby Deroo E-mail imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc aux moutarde			
Type d'emballage	sans emballage primaire			
Poids net	3.548 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.548
Packs / box		5	poids / boîte	17.74
Boxes / Palette		28	poids / palette	496.72
Température de conservation	Conserver au température ambiante			
Durée de conservation	56 jours			
Guide d'utilisation	Enlever le boyau avant consommation			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	piece		
	Dimensions	Longueur	460 mm	
		Largeur	105 mm	
		Hauteur	105 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 D
 DATE 13/02/2025
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	140
	Poids net	496.72 kg
	Poids brut	573.72 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
MOUTARDE	0.2	Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
 DATE 13/02/2025
 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 D
 DATE 13/02/2025
 EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1418	425
Energie	kcal	342	103
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		
Protéines	g	18	5.4
Sel	g	3.5	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
Bacteriés lactiques	cfu/g	-	-