



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION 0  
 DATE 20/11/2017  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	Pancetta Supermagra
Code article (original)	12730
Statutory description	Bacon sechée et salée
EAN code	2343510000000
N° CE	

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Imperial Meat Products VOF
N° CE	
Adresse	, FALSE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	0
E-mail	
Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Bacon sechée et salée		
Type d'emballage	autre		
Poids net	3.65 kg		
Units / pack	1	poids / unit	3.65
Packs / box	2	poids / boîte	7.3
Boxes / pallet	42	Pods / palette	306.6
Température de conservation	4 °C		
Durée de conservation	63 jours		
Guide d'utilisation	0		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type	pièce	
	Dimensions	Hauteur	
		Largeur	
		Longueur	
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type	box	
	Dimensions	Hauteur	600 mm
		Largeur	250 mm
		Longueur	185 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		







5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
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 nut (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 céleri	-	
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	-	

(\*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1453
Energie	kcal	350
Matières grasses	g	28
- dont acides gras saturés	g	11
Glucides	g	1.5
- dont sucres	g	1.5
Protéines	g	23
Sel (ClNa)	g	3.7
pH		
aw		

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	-