CAMPOFRIO FOOD GROUP	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT	VERSION C DATE 10/04/2024 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PL CHK IM CHI.FIL.ASPARAG DFM 2KG*9/E246
Code article (original)	12896
Description statutaire	Viande de poulet et dinde cuit grillé aux asperges
EAN code	95411319021477
N° CE	B834

1a – *SITE DE PRODUCTION*

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – *DESCRIPTION DE PRODUIT*

Déscription de produit courte	Viande de poulet et dinde cuit grillé aux asperges				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	1.955 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack	1	poids / unité			1.955
Packs / box	9	poids / boîte			17.595
Boxes / Palettee	28	poids / palette			492.66
Température de conservation	Tenir au max. 4°C				
Durée de conservation	42 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		piece
	Dimensions	Longeur	150 mm
		Largeur	150 mm
		Hauteur	90 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	
Emballage secondaire	Type		Box
	Dimensions	Longeur	600 mm
		Largeur	400 mm
		Hauteur	241 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	252
	Poids net	492.66 kg
	Poids brut	578.644 kg
	Longeur	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 poulet	75	Non	Non	Non	
Viande de dinde	15	Non	Non	Non	
Asperges vertes	5	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Protéine de maïs hydrolysée		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E325		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E331		Non	Non	Non	
Epaississant: E407		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	

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

Liste d'ingrédients

Viande de poulet (75%), viande de dinde (15%), asperges verts (5%), sel, dextrose, sirop de glucose, arômes, protéine de maïs hydrolysée, antioxydant: E301; régulateurs d'acidité: E325, E331; épaississant: E407; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

Savoir-faire Belge, Sans colorants ajoutés, Sans exhausteurs de goût ajoutés, Source de protéines

Déclaration de QUID

90%

Allergènes

Peut contenir des traces de: gluten, oeuf, lait, moutarde

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 illinoiesis)	-	
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	-	

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	731	219
Energie	kcal	176	53
Matières grasses	g	12	3.6
- dont acides gras saturés	g	3.6	1.1
Glucides	g	1.9	0.6
- dont sucres	g	1.0	0.3
Fibres alimentaires	g	0.0	0.0
Protéines	g	15	4.5
Sel	g	2.3	0.69

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 x 10^4	3 x 10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	3 x 10^2	3 x 10^2