



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 11/09/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS MA APERITIVO PP BTS 500G*3/222
Code article (original)	13167
Description statutaire	Saucisson sec fermenté de porc.
EAN code	5410916043759
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 - Te	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
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 de porc.			
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice			
Poids net	500 g	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	0.5
Packs / box		3	poids / boîte	1.5
Boxes / Palette		120	poids / palette	180
Température de conservation	Conserver au sec à 7°C. Après ouverture, durée de conservation limitée.			
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	30 mm	
		Largeur	120 mm	
		Hauteur	230 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	346 mm	
		Largeur	246 mm	
		Hauteur	105 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 11/09/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	10
	Couche/Palette	12
	Boxes / Palette	120
	Unités / Palette	360
	Poids net	180 kg
	Poids brut	229.12 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1410 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	
Dextrose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Boyaux: collagène bovin		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 11/09/2023
 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 11/09/2023
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	2130	639
Energie	kcal	514	154
Matières grasses	g	42	13
- dont acides gras saturés	g	16	4.8
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.0	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	33	9.9
Sel	g	3.9	1.18

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	-	-