



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 26/10/2022
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PAIN D'ARDENNE EN BOITE MA 1,5KG/205
Code article (original)	13417
Description statutaire	Spécialité de porc séché fermenté aux protéines de lait
EAN code	5410916059613
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 - Tenneville	
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Spécialité de porc séché fermenté aux protéines de lait			
Type d'emballage	autre			
Poids net	1.502 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.502
Packs / box		1	poids / boîte	1.502
Boxes / Palette		105	poids / palette	157.71
Température de conservation	Conserver au frais et au sec à max. +7°C			
Durée de conservation	56 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité	0			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	170 mm	
		Largeur	170 mm	
		Hauteur	90 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	231 mm	
		Largeur	231 mm	
		Hauteur	130 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 26/10/2022
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	15
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	105
	Unités / Palette	105
	Poids net	157.71 kg
	Poids brut	213 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1060 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	
Protéine de LAIT		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Poudre d'ail		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: colorant: E170; conservateurs: E202, E235		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 26/10/2022
 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	-	

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE 26/10/2022
EDITION N° pag 5-5

B

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	1255	376
Energie	kcal	301	90
Matières grasses	g	21	6.3
- dont acides gras saturés	g	8.0	2.4
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g	0.0	0.00
Protéines	g	28	8.4
Sel	g	4.1	1.23

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-