



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 4/12/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUC. BISTRO PUR PORC ATMOS 3,7KG*1/487
Code article (original)	13530
Description statutaire	Bistro Saucisson sec pur porc
EAN code	5411328064790
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	Bistro Saucisson sec pur porc			
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice			
Poids net	3.712 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.712
Packs / box		1	poids / boîte	3.712
Boxes / Palette		81	poids / palette	300.672
Température de conservation	Conserver au sec à température ambiante. Après ouverture tenir au frais, 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	320 mm	
		Largeur	140 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	246 mm	
		Largeur	153 mm	
		Hauteur	140 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 4/12/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	9
	Couche/Palette	9
	Boxes / Palette	81
	Unités / Palette	81
	Poids net	300.672 kg
	Poids brut	354.184 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	
Épices		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Vin		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E251		Non	Non	Non	
Traitement de surface: colorant: E170		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 4/12/2023
 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 C
DATE 4/12/2023
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1930	579
Energie	kcal	466	140
Matières grasses	g	41	12
- dont acides gras saturés	g	16	4.7
Glucides	g	0.3	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g	0.00	0.00
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	4.4	1.32

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	1×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	-	-