



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 3/10/2022
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS MA FORET ARD DFM 2KG*8/E246
Code article (original)	13974
Description statutaire	Saucisson d'Ardenne fumé
EAN code	5410916081720
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGE

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville	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@campofrio.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson d'Ardenne fumé				
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice				
Poids net	1.95 kg	Poids fixe ou variable		Métrologique	no
Unités / pack	1	pois / unité		1.95	
Packs / box	8	pois / boîte		15.6	
Boxes / Palette	28	pois / palette		436.8	
Température de conservation	Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.				
Durée de conservation	56 jours				
Guide d'utilisation	La peau du saucisson n'est pas comestible.				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	520 mm	
		Largeur	10 mm	
		Hauteur	90 mm	
		Calibre	0	
	Tares	Plastiques	0.014 mm	
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°B
3/10/2022
pag 2-5

Paquette	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	224
	Poids net	436.8 kg
	Poids brut	519.536 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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°B
3/10/2022
pag 3-5

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

Liste d'ingrédients

Viande de porc, sel, dextrose, épices, poudre d'ail, poudre d'oignon, antioxydant: E301; conservateurs: E250, E252. Fumée, ferments.
Traitement surface: conservateur: E235

Claims sur l'emballage

0

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 127g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: lait



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 3/10/2022
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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE 3/10/2022
EDITION N° B
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Texture	Odeur typique de saucisson séché, fermenté et fumé.
Goût	Goût typique de saucisson séché, fermenté, fumé.
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1444	433
Energie	kcal	348	105
Matières grasses	g	29	8.8
- dont acides gras saturés	g	11	3.4
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.0	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	21	6.2
Sel	g	3.4	1.01

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	-^-