



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 30/09/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS IM SAL EXTRA W/G DFM3.4KG*4/E246
Code article (original)	14154
Description statutaire	Saucisson sec fumé fermenté de viande porc et boeuf aux ail
EAN code	5411328090065
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fumé fermenté de viande porc et boeuf aux ail			
Type d'emballage	sans emballage primaire			
Poids net	3.444 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.444
Packs / box		4	poids / boîte	13.776
Boxes / Palettee		28	poids / palette	385.728
Température de conservation	Tenir au température ambiante			
Durée de conservation	56 jours			
Guide d'utilisation	Enlever le boyau avant consommation			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	430 mm	
		Largeur	108 mm	
		Hauteur	108 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
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 C
 DATE 30/09/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	112
	Poids net	385.728 kg
	Poids brut	465.328 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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	
Viande de boeuf		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Extraits d' épice		Non	Non	Non	
Ail	0.1	Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 30/09/2024
 EDITION N° pag 3-5

Ferments		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Enrobage: gelatine, acétate de polyvinyl, conservateurs: E202, E235		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aprouvés 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, viande de boeuf, sel, sirop de glucose, dextrose, épice, extrait d' épices, ail (0.1%), arôme naturel, antioxydant: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée, enrobage: gelatine, acétate de polyvinyl, conservateurs: E202, E235.

Claims sur l'emballage

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

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 117g de viande.

Allergènes

N/A

Détection des métaux

Ja



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 30/09/2024
 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
EDITION N°C
30/09/2024
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	1436	431
Energie	kcal	347	104
Matières grasses	g	30	9.0
- dont acides gras saturés	g	11	3.4
Glucides	g	0.2	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	19	5.7
Sel	g	3.4	1.02

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	-	-