CAMPOFRIO FOOD GROUP	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT	VERSION C DATE 9/07/2024 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PAIN D'APOTRE IM 2,6KG*6/E246
Code article (original)	14208
Description statutaire	Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc enrobé en poivre
EAN code	5411328090355
N° CE	B117

1a – *SITE DE PRODUCTION*

1b – 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	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – *DESCRIPTION DE PRODUIT*

Déscription de produit courte	Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc enrobé en poivre				
Type d'emballage	autre				
Poids net	2.64 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack	1	poids / unité			2.64
Packs / box	6	poids / boîte			15.84
Boxes / Palettee	28	poids / palette			443.52
Température de conservation	0				
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		piece
	Dimensions	Longeur	190 mm
		Largeur	170 mm
		Hauteur	110 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	
Emballage secondaire	Type		Box
	Dimensions	Longeur	600 mm
		Largeur	400 mm
		Hauteur	241 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	443.52 kg
	Poids brut	526.312 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**
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices (moutarde)		Non	Non	Non	
Oignon,		Non	Non	Non	
ail		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	
Ferments		Non	Non	Non	

Fumée		Non	Non	Non	
Enrobage de poivre:	4	Non	Non	Non	
Poivre		Non	Non	Non	
Gélatine		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Graisse de palme		Non	Non	Non	
Conservateur: E202		Non	Non	Non	

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

Liste d'ingrédients

Viande de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, épices (MOUTARDE), oignon, ail, arôme naturel, antioxydant: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée, enrobage de poivre (4%): poivre, gélatine, sel, graisse de palme, conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

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

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 109g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: lait, céleri

Détection des métaux

Ja

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 illinoiesis)	-	
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	-	

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	1398	419
Energie	kcal	337	101
Matières grasses	g	29	8.7
- dont acides gras saturés	g	11	3.3
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	19	5.7
Sel	g	3.0	0.9

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
Bacteriés lactiques	cfu/g	-	-