



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 8/11/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE JAMBON 1/2 IM 1.7KG*6/E246
Code article (original)	14564
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc
EAN code	5411319095321
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
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	Saucisson cuit de viande de porc			
Type d'emballage	autre			
Poids net	1.72 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.72
Packs / box		6	poids / boîte	10.32
Boxes / Palette		28	poids / palette	288.96
Température de conservation	Conserver au frais (optimum +4°C, max. +7°C). Après ouverture, durée de conservation limitée.			
Durée de conservation	42 jours			
Guide d'utilisation				
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	180 mm	
		Largeur	110 mm	
		Hauteur	110 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		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 B
 DATE 8/11/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	288.96 kg
	Poids brut	367.976 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	70	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Stabilisateur: E450		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 8/11/2023
 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 B
DATE 8/11/2023
EDITION N° 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	1297	389
Energie	kcal	314	94
Matières grasses	g	29	8.6
- dont acides gras saturés	g	11	3.3
Glucides	g	3.6	1.1
- dont sucres	g	0.3	0.1
Fibres alimentaires	g	0.10	0.03
Protéines	g	11	3.2
Sel	g	1.7	0.50

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	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2