



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION E
DATE 19/11/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CK SAU IM PRINTANIER DFM 1.1KG*3/204
Code article (original)	14622
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc avec blanc d'oeuf et persil
EAN code	5411319095383
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	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson cuit de viande de porc avec blanc d'oeuf et persil			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1.05 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.05
Packs / box		3	poids / boîte	3.15
Boxes / Palette		80	poids / palette	252
Température de conservation	Tenir au frais: max 4°C			
Durée de conservation	42 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	370 mm	
		Largeur	60 mm	
		Hauteur	55 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	378 mm	
		Largeur	288 mm	
		Hauteur	142 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métals				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION E
 DATE 21/11/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	8
	Couche/Palette	10
	Boxes / Palette	80
	Unités / Palette	240
	Poids net	252 kg
	Poids brut	299 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1570 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	74	Non	Non	Non	
blanc d'œuf de poule		Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
graisse de porc		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
sucre		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
persil		Non	Non	Non	
chlorure de potassium		Non	Non	Non	
échalote séchée		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION E
 DATE 21/11/2024
 EDITION N° pag 3-5

stabilisateur: E451		Non	Non	Non	
correcteurs d'acidité: E261, E326		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		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 (74%), blanc d'œuf de poule, eau, amidon, sel, graisse de porc, dextrose, sirop de glucose, sucre, extraits d'épices, persil, chlorure de potassium, échalote séchée, stabilisateur: E451; correcteurs d'acidité: E261, E326; antioxydant: E301.
Claims sur l'emballage
0
Déclaration de QUID
74%
Allergènes
Contient: oeuf
Détection des métaux
Ja



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION E
 DATE 21/11/2024
 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 21/11/2024
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	1154	346
Energie	kcal	278	84
Matières grasses	g	24	7.1
- dont acides gras saturés	g	9.0	2.7
Glucides	g	3.1	0.9
- dont sucres	g	0.4	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	13	3.9
Sel	g	1.7	0.51

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