



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 27/05/2024
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	FILET PUR DE DINDE MOULE IM 2,8KG*2/204
Code article (original)	14637
Description statutaire	Viande de dinde cuit grillé
EAN code	5411319095420
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
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	Viande de dinde cuit grillé			
Type d'emballage	autre			
Poids net	2.8 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	2.8
Packs / box		2	poids / boîte	5.6
Boxes / Palette		80	poids / palette	448
Température de conservation	Conserver au frais à 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	piece		
	Dimensions	Longueur	220 mm	
		Largeur	135 mm	
		Hauteur	75 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	378 mm	
		Largeur	288 mm	
		Hauteur	142 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métaux		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 28/05/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	8
	Couche/Palette	10
	Boxes / Palette	80
	Unités / Palette	160
	Poids net	448 kg
	Poids brut	495.24 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 dinde	84	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E331		Non	Non	Non	
Epaississant: E407		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 28/05/2024
 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 C
 DATE 28/05/2024
 EDITION N° pag 5-5

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	448	134
Energie	kcal	106	32
Matières grasses	g	2.5	0.8
- dont acides gras saturés	g	1.0	0.3
Glucides	g	0.9	0.3
- dont sucres	g	0.7	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	20	6.0
Sel	g	2.0	0.60

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 x 10 ⁴	3 x 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 x 10 ²	3 x 10 ²