



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
DATE 3/10/2024  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	RE RDY DA PRE-COOK ROAST DFM 2KG*8/FRA
Code article (original)	14754
Description statutaire	Roti de porc fumé
EAN code	5411328098429
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – 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 <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a> Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Roti de porc fumé			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	2
Packs / box		4	poids / boîte	8
Boxes / Palette		40	poids / palette	320
Température de conservation	Après ouverture, l'enregistrement de réfrigération à 4 ° C et jusqu'à une durée de conservation limitée.			
Durée de conservation	63 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	270 mm	
		Largeur	130 mm	
		Hauteur	70 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	330 mm	
		Largeur	290 mm	
		Hauteur	160 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métaux		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 22/01/2025  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	8
	Couche/Palette	5
	Boxes / Palette	40
	Unités / Palette	160
	Poids net	320 kg
	Poids brut	385.36 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	950 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	87	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Chlorure de potassium		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Protéine de LAIT		Non	Non	Non	
Gélatine de porc		Non	Non	Non	
Extrait d'épices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Stabilisants: E450, E451		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E330		Non	Non	Non	
Epaississant: E407		Non	Non	Non	





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 22/01/2025  
 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 22/01/2025  
 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	463	139
Energie	kcal	110	33
Matières grasses	g	2.5	0.8
- dont acides gras saturés	g	1.0	0.3
Glucides	g	0.8	0.2
- dont sucres	g	0.8	0.2
Fibres alimentaires	g	0.0	0.0
Protéines	g	21	6.3
Sel	g	1.6	0.48

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 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup>
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 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>2</sup>