



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 23/05/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	FILET PUR DINDE BLOC 1/2 1.6KG*12/E246
Code article (original)	15626
Description statutaire	Viande de dinde cuit grillé
EAN code	5411328107503
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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	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	sous vide			
Poids net	1.6 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.6
Packs / box		12	poids / boîte	19.2
Boxes / Palette		28	poids / palette	537.6
Température de conservation	Tenir au frais au 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	160 mm	
		Largeur	135 mm	
		Hauteur	95 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métaux			
	Autres			
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métaux			
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 23/05/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	336
	Poids net	537.6 kg
	Poids brut	619.304 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 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 23/05/2024
 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 23/05/2024
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	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	3×10^4	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