



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
DATE 19/04/2023  
EDITION N° pag 1-5

|                         |                                          |
|-------------------------|------------------------------------------|
| Nom du produit          | CK SAU IM MLOAF.PROV1/2 DFM 2.4KG*8/E246 |
| Code article (original) | 15882                                    |
| Description statutaire  | Pain de viande cuit de viande de porc    |
| EAN code                | 5411319095130                            |
| 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          | <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a> |                                   |
| Mobile          |                                                                                                |                                   |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

|                               |                                                                                               |                        |                 |                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|
| Description de produit courte | Pain de viande cuit de viande de porc                                                         |                        |                 |                   |
| Type d'emballage              | sous vide                                                                                     |                        |                 |                   |
| Poids net                     | 2.38 kg                                                                                       | Poids fixe ou variable |                 | Metrological e no |
| Unités / pack                 |                                                                                               | 1                      | poids / unité   | 2.38              |
| Packs / box                   |                                                                                               | 8                      | poids / boîte   | 19.04             |
| Boxes / Palette               |                                                                                               | 28                     | poids / palette | 533.12            |
| 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           | 0                                                                                             |                        |                 |                   |
| Traçabilité                   |                                                                                               |                        |                 |                   |
| Définition du lot             | numéros sélectionnés de façon aléatoire                                                       |                        |                 |                   |
| Codage                        | LXXXXXX                                                                                       |                        |                 |                   |
| Grandeur du lot               |                                                                                               |                        |                 |                   |

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

|                      |            |            |        |  |
|----------------------|------------|------------|--------|--|
| Emballage primaire   | Type       | pièce      |        |  |
|                      | Dimensions | Longueur   | 190 mm |  |
|                      |            | Largeur    | 210 mm |  |
|                      |            | Hauteur    | 120 mm |  |
|                      |            | Calibre    |        |  |
|                      | Tares      | Plastiques |        |  |
|                      |            | Papier     |        |  |
| Métaux               |            |            |        |  |
| 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 B  
 DATE 19/04/2023  
 EDITION N° pag 2-5

|          |                  |            |
|----------|------------------|------------|
| Palettee | Type             | pallet     |
|          | Boxes/couche     | 4          |
|          | Couche/Palette   | 7          |
|          | Boxes / Palette  | 28         |
|          | Unités / Palette | 224        |
|          | Poids net        | 533.12 kg  |
|          | Poids brut       | 614.736 kg |
|          | Longeur          | 1200 mm    |
|          | Largeur          | 800 mm     |
|          | Hauteur          | 1837 mm    |

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

| INGREDIENT<br><i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i> | %   | GMO<br>Oui/Non | Ionisé<br>Oui/Non | Particule<br>nano<br>Oui/Non | Pays d'origine |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| Viande de porc                                                                          | 84  | Non            | Non               | Non                          |                |
| Poivron                                                                                 | 5   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Champignon                                                                              | 3.3 | Non            | Non               | Non                          |                |
| Fibre végétales                                                                         | 3   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Poivre vert                                                                             | 1   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Sel                                                                                     |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Farine de riz                                                                           |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Epices                                                                                  |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Dextrose                                                                                |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Stabilisant: E450                                                                       |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Régulateur d'acidité: E331                                                              |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Antioxydant: E301                                                                       |     | Non            | Non               | Non                          |                |
| Conservateur: E250                                                                      |     | Non            | Non               | Non                          |                |





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 19/04/2023  
 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  
DATE 19/04/2023  
EDITION N°  
B  
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

|                   |  |
|-------------------|--|
| Couleur/Apparence |  |
| Odeur             |  |
| Texture           |  |
| Goût              |  |
| Autres            |  |

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

| Paramètres                 | Unité | Valeur pro portion | Valeur pro portion de 30g |
|----------------------------|-------|--------------------|---------------------------|
| Energie                    | kJ    | 1211               | 363                       |
| Energie                    | kcal  | 293                | 88                        |
| Matières grasses           | g     | 25                 | 7.5                       |
| - dont acides gras saturés | g     | 9.4                | 2.8                       |
| Glucides                   | g     | 2.2                | 0.7                       |
| - dont sucres              | g     | 1.2                | 0.4                       |
| Fibres alimentaires        | g     | 3.6                | 1.08                      |
| Protéines                  | g     | 13                 | 4.0                       |
| Sel                        | g     | 1.9                | 0.57                      |

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Paramètres             | Unité   | Valeur              |
|------------------------|---------|---------------------|
| Flore total aérobie    | cfu/g   | < 1.10 <sup>4</sup> |
| Enterobactéries        | cfu/g   | < 1.10 <sup>3</sup> |
| Staphylococcus aureus  | cfu/g   | < 1.10 <sup>3</sup> |
| Salmonella spp         | cfu/25g | Absent / 25g        |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | Absent / 25g        |
| Lactobacillus spp      | cfu/g   | < 1.10 <sup>4</sup> |